DIGITAL EDITION
Maggio 2018 · anno XXXII · n. 259

Italia a Tavola

Acque Minerali d'Italia "pedala" forte su più fronti

#premioiat
A Bergamo due giorni all'insegna dell'accoglienza

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

il direttore

Alberto Lupini

Non solo TripAdvisor e Facebook, c'è anche il web davvero utile...

Dati personali "rubati" per fini commerciali o politici su Facebook. Recensioni tarocche su TripAdvisor per indirizzare con l'imbroglio le scelte dei consumatori. Siti online di produttori che, per errori di impostazione, non generano vendite lasciando spazio solo a maxi evasori fiscali come Amazon. Spazio incontrollato alle fake news, al bullismo e all'odio. La tanto decantata rete di Internet, ultimo stadio di quella che avrebbe dovuto essere una moderna democrazia all'insegna del libero accesso alle informazioni e della condivisione, sta mostrando tutti i suoi limiti. Lo scenario è davvero fosco, ma il web è molto di più della fogna che negli ultimi tempi è stata scoperchiata. Come in tutte le rivoluzioni che cambiano il corso dell'umanità (e questa è stata una delle più rapide e generalizzate) si possono prendere lucciole per lanterne, si può rischiare di essere derubati o di farsi male. Ma a ben guardare ci sono più cose positive che negative. L'importante è saper cogliere ciò che c'è di buono e volgere al meglio le nuove opportunità offerte dalle tecnologie. E ciò vale anche per il mondo della ristorazione e dell'ospitalità, che negli ultimi tempi sembrano essere state travolte dal peggio che la rete poteva offrire.

Per quanti danni possano avere fatto TripAdvisor, TheFork, Booking o Groupon, sono scattati da tempo gli anticorpi che stanno seminando il dubbio e il sospetto verso questi sistemi da Far West. È anche grazie alla degenerazione di questi sistemi che c'è stata una spinta per organizzare altri e più moderni strumenti oggi a disposizione di chi sa aprire gli occhi. In breve tempo per promuovere un locale non saranno più determinanti due recensioni o due proposte messe in alto (a pagamento) nella lista delle ricerche di qualche locale. Ciò che conterà sarà la capacità di accogliere e soddisfare al meglio il cliente.

Il mondo delle app e dei sistemi di gestione a disposizione delle imprese dell'Horeca si arricchisce ogni giorno di soluzioni che offrono servizi innovativi e capaci di generare soddisfazione nel cliente. Avere sistemi che garantiscono in automatico al cliente di non avere rischi di allergie o intolleranze al ristorante, invece che robot che sanno dare le informazioni base in un hotel, vale molto di più di un commento che puzza di marchetta. E avere un forno che si può controllare dallo smartphone mentre si fa la spesa accresce non di poco l'efficienza di una cucina, come pure Qrcode che sui menu danno la tracciabilità dei prodotti o in una stanza d'albergo indicano i sistemi di igienizzazione utilizzati. Come dire che l'importante è fare i conti con l'innovazione (che viaggia sulla rete) e considerare come paccottiglia le applicazioni che si basano solo su commenti o maldicenze... Facciamo contare i fatti e non le chiacchiere.

Per quanti danni possano avere fatto TripAdvisor, TheFork, Booking o Groupon, è anche grazie alla degenerazione di questi sistemi che c'è stata una spinta per organizzare altri e più moderni strumenti

Per i tuoi commenti cerca il codice 55401 su www.italiaatavola.net

In copertina

Maggio 2018 · anno XXXII · n. 259

Italia a Tavola

Acque Minerali d'Italia "pedala" forte su più fronti

#premioiat A Bergamo due giorni all'insegna dell'accoglienza

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

Sommario

IaT

Diffusione di questo numero: 53.000 COPIE (STAMPA) 210.000 COPIE (DIGITALE)

BACK TO THE CRISP SPEEDELIGHT

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Consulta l'oroscopo di Fabio Mendolicchio www.starsandfood.it

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Mens sana in corpore sano

Una ricerca dell'Istituto di bioimmagini e fisiologia molecolare del Consiglio nazionale delle ricerche (Ibfm-Cnr) di Catanzaro ha messo in luce il fatto che gli chef di cucina hanno un cervelletto più sviluppato rispetto a chi svolge altri lavori. 11 cuochi sono stati sottoposti a test neuropsicologici e a una risonanza magnetica ed è emerso che quella parte del loro encefalo che interviene nella coordinazione delle attività motorie e nella programmazione dei movimenti ha rilevato un volume di massa superiore, in base anche al numero di persone che compongono la brigata di cucina e alle abilità nello svolgere gesti complessi. Praticamente, più persone lo chef deve coordinare programmando le loro azioni nella propria mente, più il cervelletto aumenta di volume. Tutta questa complessa attività cerebrale, quindi, produce modifiche a lungo termine sia a livello di comportamento sia a livello organico, rendendo il cervello del cuoco veramente "speciale".

Ritmi lavorativi elevati e la continua programmazione e coordinazione di molteplici attività differenziate e complesse portano all'aumento del volume del cervelletto, come nel caso dei cuochi

Per i tuoi commenti cerca il codice 55553 su www.italiaatavola.net

Leggendo questa notizia, non nascondo che mi ha fatto un po' sorridere ripensare ai giudizi negativi di alcuni decenni fa o poco più: molti ironizzavano sul livello del quoziente intellettivo della nostra categoria. Ricordo quand'ero adolescente: molti genitori dei miei compagni di scuola si auguravano per i propri figli lavori come ragioniere o geometra e, per le famiglie che se lo potevano permettere economicamente, l'accesso agli studi universitari e carriere come ingegnere o medico.

L'obiettivo della Federazione italiana cuochi, che io rappresento, non è cercare il riconoscimento del quoziente e delle potenzialità intellettive della nostra categoria, ma siamo soddisfatti dell'attestazione ufficiale della natura gravosa di questa professione. Un mestiere mosso dalla passione, ma anche e soprattutto dal sacrificio e dalla fatica, dove è richiesta una forte resistenza allo stress sia dal punto di vista fisico che mentale. Con il mio mandato, dopo il riassetto dell'associazione, intendo intraprendere un percorso che porterà alla definizione di un documento da presentare al ministero del Lavoro, per l'inserimento del nostro mestiere nella lista delle professioni usuranti, per accedere così a strumenti e tutele adeguati, titolati alla salvaguardia del benessere fisico e mentale dell'intera categoria nello svolgimento delle nostre mansioni. E allora sì che il detto di Giovenale "mens sana in corpore sano" sarà per noi veramente appropriato!

Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait

Turismo e mercato si evolvono e le pasticcerie stanno al passo

Il settore del turismo è in continua evoluzione e trasformazione. Le stagioni si susseguono e vengono travolte da profondi e radicali cambiamenti, che impongono agli addetti ai lavori di adattarsi, mettersi in discussione, cambiare, evolvere. Questo è possibile se anche la disciplina che regola le attività turistiche sta al passo con i tempi, cercando di adattarsi, per quanto possibile, alle esigenze del mercato.

Come oramai è noto a tutti, l'8 febbraio 2018 è stato sottoscritto il primo Ccnl per i dipendenti dei settori dei Pubblici esercizi, della ristorazione collettiva e commerciale e del turismo. Rappresenta pertanto un nuovo contratto, sottoscritto, per la parte datoriale, da Angem, Legacoop produzione e servizi, Fipe, Federlavoro e Servizi Confcooperative, Agci, sigle che rappresentano la quasi totalità delle Imprese del settore. Dal lato dei lavoratori, invece, è stato firmato dai rappresentanti di Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil.

> Tempo di cambiamenti per i pubblici esercizi, pasticcerie comprese, che con tutto il settore del turismo si adeguano alle esigenze del mercato, ma che con il primo Ccnl traggono numerosi benefici per le proprie attività

Dopo anni di attese ci troviamo di fronte ad un nuovo impianto contrattuale che riguarda oltre un milione di lavoratrici e lavoratori che potranno beneficiare di un importante aumento economico e del potenziamento degli interventi di welfare, riferito all'assistenza sanitaria integrativa ed alla previdenza integrativa, ma anche alla formazione professionale. Il nuovo assetto del contratto nazionale di lavoro dei pubblici esercizi, della ristorazione collettiva, commerciale e turismo, di fatto, riqualifica un settore dalle forti potenzialità occupazionali anche attraverso il sistema della flessibilità contrattata e un mercato del lavoro che apre ai giovani con l'istituto dell'apprendistato.

L'introduzione di meccanismi di conversione del premio di risultato in welfare rappresenta una opportunità per i lavoratori che potranno cogliere i benefici offerti dalla normativa vigente. È un segnale del comparto anche riguardo la stabilizzazione dei rapporti di lavoro, in uno dei settori fortemente caratterizzati dalla stagionalità.

Per i tuoi commenti cerca il codice 55607 su www.italiaatavola.net

Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia

Un altro mandato, un'altra sfida Euro-Toques punta in alto

È iniziata una nuova fase del nostro percorso: con l'assemblea nazionale svoltasi a Bergamo in concomitanza con il Premio Italia a Tavola, è stata riconfermato il mio ruolo di presidente e quindi la fiducia nel programma che abbiamo portato avanti durante il primo mandato. Abbiamo già costruito le basi, ora dobbiamo costruire un futuro per l'associazione, perché continui a crescere come ha fatto in questi anni. Ad oggi siamo arrivati ad essere il terzo Paese in Europa per numero di associati e il primo per eventi. Con le new entry di Fabio Silva e Gianni Tarabini nel consiglio direttivo, ora più giovane e motivato, c'è da aspettarsi una ventata di freschezza.

Tra i progetti, c'è quello di rilanciare il ruolo del delegato regionale, con lo scopo di essere più capillari in lungo e in largo su tutto il territorio nazionale. Abbiamo già cominciato in Campania, con la nomina di Paolo Gramaglia. Abbiamo anche intenzione di promuovere le attività dei delegati e degli associati da regione a regione attraverso una comunicazione più fitta e volta a valorizzare sia il cuoco che le materie prime del territorio. Per quanto riguarda queste ultime, vogliamo dare più attenzione ai piccoli produttori, alle loro eccellenze e al loro legame con la terra, caricando di ulteriore importanza uno dei punti fondamentali della nostra associazione: Euro-Toques nasce per salvaguardare e promuovere in tutto il mondo i piccoli produttori.

> Dopo tre anni, Euro-Toques è più numerosa, più impegnata e più attenta alla cultura alimentare e alla promozione del Made in Italy. Ora, per i prossimi tre anni, c'è la volontà di fare ancora meglio

Come sempre, non dimentichiamo il nostro impegno per il sociale e per la trasmissione di una cultura alimentare più sana e completa. Un esempio è The Golden Age, appena concluso e già rilanciato per l'anno prossimo da Regione Lombardia e Comune di Milano: attività didattiche diurne alternate a cene di gala serali. Saranno numerosi i progetti che riguardano questi temi, come quello realizzato con l'Università di Macerata per sensibilizzare i più giovani intorno ad un'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente.

Euro-Toques Italia, ora più forte, più numerosa, più impegnata e con l'intento di divenire più capillare e più efficace, si aspetta di più rispetto al mio primo mandato. Altri tre anni di duro lavoro ma anche di grandi soddisfazioni.

Per i tuoi commenti cerca il codice 55584 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano

Presidente Noi di Sala

I camerieri curino di più il look
Pulizia, ordine e rigore sono d'obbligo

Le mode di oggi rischiano di ingannare. Barba incolta e abiti "hipster" possono far pensare ad una poca cura dell'igiene. Questo in sala non è ammissibile, ecco perché i camerieri devono riacquisire un certo stile

Se è vero che nella ristorazione stellata o "di lusso" il look del cameriere è parte integrante del servizio e risponde a regole ferree e imprescindibili, è altrettanto vero che in tutto il resto della ristorazione si assiste ad un fenomeno di totale "anarchia".

Sono tanto di moda: camicie a quadri stile hipster, bandane, t-shirt, grembiuli di ogni tipo e materiale, simil-giacche da chef, papillon, cravatte, cravattine, foulard, cappelli e molto altro. Per non parlare degli accessori come tatuaggi, orecchini, piercing, anelli e bracciali, barbe e baffi di ogni genere.

Va tutto bene, alcune mode sono belle, altre meno, ma poco conta, i gusti sono soggettivi e oggi il look del cameriere è parte integrante dell'intero format di un locale. Le regole base però non vanno mai e poi mai dimenticate: pulizia ed ordine sono fondamentali insieme ad abiti stirati e senza macchie.

Tra i tavoli, l'aspetto del personale è fondamentale e il messaggio principale che deve passare al cliente è quello di pulizia, ordine e rigore. Accettiamo tutte le mode ma se ben gestite e rispettose dell'ambiente in cui si lavora e delle aspettative che un cliente ha di pulizia e di servizio.

Quando ho iniziato a lavorare tanti anni fa, non era ammissibile presentarsi a lavoro con la barba incolta, tanto meno con qualche macchia sulla camicia, con un aspetto comunque poco curato che potesse lasciar trasparire un'igiene approssimativa. Vorrei esortare tutti i ristoratori a controllare maggiormente questo aspetto nelle proprie sale perché non solo i camerieri sono il biglietto da visita di un ristorante ma sono anche la loro cartina di tornasole.

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 55563 su www.italiaatavola.net

Ernesto Molteni

Presidente ABI Professional

Troppe associazioni
Si deve lavorare con più serietà

Da una parte non ha senso che esistano molte associazioni con uno Statuto quasi identico e gli stessi obiettivi. Allora perché esistono? Queste associazioni, tutte nate come "no profit", ad un certo punto hanno iniziato ad operare come aziende, aprendo partita iva. Coloro che ricoprono cariche dirigenziali hanno iniziato a perseguire i propri interessi personali piuttosto che quelli associativi. Una vera associazione no profit di natura professionale dovrebbe lavorare e attivarsi per il bene dei soci e non per quello dei singoli. Oggi esistono molte aziende anche piccole che creano una concorrenza spietata a quelle grandi e storiche. Da una parte è anche positivo visto che l'Italia è uno dei primi Paesi al mondo che produce liquori di elevata qualità. Dall'altra bisognerebbe che queste aziende avessero al loro fianco una sola associazione che sappia discernere e razionalizzare le esigenze di mercato e di marketing.

Mi ricordo negli anni '60-70-80 quando l'associazione storica più importante addirittura selezionava le aziende sponsor in base alla qualità dei prodotti e rifiutava quelle con prodotti giudicati di "basso" pregio. Ora invece le associazioni si "vendono" alle aziende che per prime pagano per poter affermare il loro marchio e aumentare le vendite. In questo contesto, è normale che i professionisti non abbiano più fiducia nelle associazioni, consci che una volta pagata la tessera ci si disinteressi di loro, e anzi diventano uno strumento passivo per l'attuazione degli interessi altrui. I soci chiedono dei servizi in cambio della loro partecipazione.

> Perché esistono tante associazioni? Perché c'è disaffezione nei loro confronti? Le nuove generazioni sono sempre più lontane dalle associazioni, le ritengono "vecchie" e obsolete e non offrono loro la giusta visibilità

Per i tuoi commenti cerca il codice 55559 su www.italiaatavola.net

La soluzione? Tutto sommato semplice anche se al momento di difficile realizzazione. È giusto che ci siano associazioni diverse specializzate in un determinato settore. Quindi ben venga un'associazione sul comparto birra, una sul vino, una sul caffè, ma nel comparto distillati, liquori e mixology ci dovrebbe essere un'associazione sola con un'identità specifica e no profit a disposizione di tutti coloro che lavorano nel settore Bar. Sediamoci tutti insieme a parlare con onestà, in modo serio, per valutare una corretta programmazione di progetti e diventare un unico soggetto affidabile che tratta con le aziende per il bene delle stesse, dei professionisti e dell'opinione pubblica. Lasciamo fuori coloro che manovrano l'associazione solo per intenti di business. Questo è il pensiero di Abi Professional.

10

Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

Tanti gli eventi che hanno animato la due giorni del **Premio Italia a Tavola**: tre **convegni** su temi di attualità (**formazione professionale, innovazione tecnologica, informazione agroalimentare**), l'inaugurazione di una **mostra** legata al tema del cibo, una **cena di gala** che ha riunito una **super-brigata di cucina, sala e bar** all'insegna dello spirito di squadra, e varie premiazioni: dai **vincitori del sondaggio Personaggio dell'anno** agli **Award di Italia a Tavola**, dai vincitori del **concorso fotografico sul tema del cibo** fino alle **eccellenze bergamasche**. Hanno partecipato all'evento **oltre 200 giornalisti** della stampa nazionale, specialistica ed estera, **professionisti del settore Horeca, produttori e rappresentanti delle istituzioni**

Le foto dei servizi sul Premio Italia a Tavola sono di:
Riccardo Melillo, Modestino Tozzi e Giulio Ziletti

Laurea accoglienza, è il momento Da Bergamo un patto per il futuro

Per **innovare** bisogna essere **formati e consapevoli di quello che c'è da cambiare**. Ma soprattutto l'Italia deve sentire la necessità di capire e sfruttare il **potenziale dell'Horeca**. Non è più tempo di parole, ma di fatti. È quello che è emerso nel corso del **convegno di apertura del Premio Italia a Tavola**

L'incontro dal titolo "Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza", svoltosi nella Sala Mosaico all'Ex Borsa Merci, si è rivelato molto diretto, sincero, senza esclusione di colpi, ma con il solito stile garbato e costruttivo dei talk show del Premio Italia a Tavola.

Il punto di partenza comune da cui l'Horeca e l'Italia tutta deve partire consiste nel prendere in mano la situazione, rendersi conto del tesoro che il Belpaese ha nelle sue mani, interrompere ogni tipo di guerra degli "orticelli" e fare squadra. Si parte dalle basi, dalla formazione, dalle scuole, dalla volontà di puntare sulle nuove leve che devono approcciare il lavoro già con l'intento di sfruttare al meglio le innovazioni tecnologiche.

È stato chi ha chiuso gli interventi a riassumere quanto detto nel corso del convegno in modo chiaro, deciso, con denunce dichiaratamente forti. Nello specifico, **Lino Stoppani**, presidente della Federazione italiana pubblici esercizi, applaudito ripetutamente dalla folta platea presente, con giornalisti della stampa: «Sono cambiate tante cose nel mondo della ristorazione negli ultimi anni - ha esordito - e per questo c'è bisogno più che mai di capitale umano nel nostro settore». Stoppani ha preso spunto dal lungo dibattito relativo all'idea di Italia a Tavola di istituire una Laurea in Accoglienza: «Sicuramente è una buona idea che porterebbe indubbi vantaggi culturali, e poi vantaggi specifici che rafforzano le nostre eccellenze di settore. Vanno tuttavia valutati rischi legati innanzitutto a quello che sarebbe un accesso ritardato alle professioni, perché occorre tanta gavetta nel nostro settore e quindi molto tempo da spendere imparando dai propri maestri. E poi c'è da capire quanto il sostegno incondizionato dichiarato dalla politica sia reale, perché al momento suona come una contraddizione. La recente legislatura ha fatto scelte che hanno rischiato di portare alla deriva il Paese perché ha consentito a tutti di poter fare tutto e ha azzerato l'importanza dei requisiti professionali. Da qui sono emersi problemi di concorrenza sleale, di poca qualità dell'offerta e quindi molti rischi relativi alla sicurezza alimentare. Non per ultimo, le infiltrazioni mafiose che hanno ulteriormente inquinato il mercato».

Giorgio Palmucci, presidente di Confindustria Alberghi, si è soffermato invece sulle necessità delle strutture alberghiere italiane di saper accontentare i tanti turisti stranieri in arrivo nel nostro Paese: «I turisti stranieri - ha osservato - cercano determinati standard, altamente qualificati e in grado di garantire ogni tipo di comfort. Penso al wi-fi: è la prima cosa che cercano i turisti. Per questo è necessario dare professionalità a chi lavora nel settore alberghiero, soprattutto ora che le presenze turistiche in Italia stanno aumentando e bisogna cavalcare l'onda. È necessario dunque che si sappiano le lingue, ma che si conoscano anche le culture dei diversi Paesi per saper accogliere al meglio qualunque cliente. Non vanno dimenticate le buone tradizioni dell'accoglienza italiana, del modo famigliare di gestire alcuni alberghi».

Ad aprire i lavori sono stati i saluti di **Paolo Malvestiti**, presidente della Camera di commercio di Bergamo: «Sono contento che Italia a Tavola abbia scelto Bergamo per il suo evento annuale - ha detto - perché la nostra città è sempre più coinvolta in eventi rilevanti nel settore dell'enogastronomia. Qualità, innovazione e formazione sono le chiavi per mantenere il successo che il settore italiano della ristorazione e dell'accoglienza ha ottenuto nel mondo». **Giovanni Malanchini**, consigliere segretario di Regione Lombardia, ha portato i saluti della nuova Giunta regionale lombarda: «È importante capire che dietro ad un singolo settore c'è un sistema molto ampio, che parte dalla produzione agricola. Occorre che tutte le parti della filiera e anche quelle esterne dialoghino e sta alle istituzioni creare una rete fitta ed efficace».

A coordinare la prima parte del convegno, dedicata ad alcune testimonianze, è stato il direttore di Italia a Tavola, **Alberto Lupini**, che ha subito chiarito la sua posizione: «Abbiamo l'immagine di un cibo che è solo presentazione degli chef star, ma non è quello di cui noi vogliamo discutere. Vogliamo dare l'idea di tutto il mondo che ruota attorno ad un piatto: c'è una prima rete, quella dei produttori, ci sono le grandi industrie alimentari e le piccole-medio imprese (da non dimenticare); poi chi lavora nei ristoranti, negli hotel e ancora chi fa impianti elettrici, per la climatizzazione, per cotture, insomma chi partecipa alla grande catena del settore: se non teniamo conto che c'è tutta questa realtà attorno al cibo, è difficile immaginare un futuro. Noi abbiamo identificato due interventi urgenti sui quali lavorare: formazione e innovazione».

Stefano Salina, direttore del Capac di Milano, ha parlato di chi lavora nell'istruzione alberghiera: «Ci sono percorsi unitari, lineari, continuativi, ma si può fare di più. Si devono costruire progetti unitari destinati ai giovani che vogliono sapere quanto talento possiedono». Ha giocato "in casa" **Valentina Fibbi** di iSchool-Taste, il ristorante didattico attivo a Bergamo: «Rappresentiamo una comunità all'interno della quale si sperimentano nuove politiche, nuove ricerche per un modello educativo innovativo che sviluppi le professionalità dei ragazzi». **Marco Marchetti**, presidente di Assosistema Confindustria, ha portato invece alcuni esempi di buone pratiche applicate all'Horeca, volte alla sostenibilità: «L'usa

e getta degli accessori tessili, da troppo tempo in voga nelle strutture alberghiere e della ristorazione, è una politica che sta scomparendo, a beneficio di tutto l'ecosistema ambientale».

A proposito di formazione per i professionisti, **Maurizio Di Dio** ha portato l'esperienza messa in campo dalla famiglia Agnelli con il Saps Agnelli Cooking Lab: «Nel 2002 abbiamo creato il primo centro di formazione per approfondire temi di cultura gastronomica a partire dallo strumento di cottura, termine coniato da Agnelli per definire quella che è più comunemente conosciuta come pentola. Due anni fa, per legittimare l'atto culturale dello "spadellamento", abbiamo dato vita a #nontoccatemilapadella per far capire che dietro a quel gesto ci sta un percorso culturale profondo».

Poi ancora scuole, con **Candida D'Elia** di Alma: «Siamo un centro di formazione a 360 gradi perché ci occupiamo di cucina, sala, barman, manager, camerieri. Ospitiamo allievi da tutto il mondo, per cui ci troviamo in una babele di lingue e culture utili ad ogni singolo allievo». **Raffaele Trovato** di Ifse ha sottolineato: «Nelle scuole alberghiere ci sono solo due ore di pratica ed è impensabile che i ragazzi si innamorino del lavoro in questo modo». **Paolo Colapietro** di Food Genius Academy gli ha fatto eco: «Ci sono corsi molto cari che propongono un'offerta e una formazione poco efficace. Assurdo, bisogna darsi una regolata e bisogna che le istituzioni limitino il raggio d'azione di queste realtà». **Dario Mariotti** della Cast Alimenti: «Riteniamo che la figura del cuoco possa avere un profilo accademico a tutto tondo, riconosciuto ufficialmente. La vera visibilità e il vero criterio di definizione di standard professionali devono essere certificati da corsi di laurea». In chiusura, **Lorenza Vitali** di Witaly: «Rimettiamo al centro il senso della ristorazione e dell'ospitalità, che significa sapersi interfacciare al meglio con la clientela, dalla risposta al telefono a quella ad una mail o ad un post sui social».

La conduzione del dibattito è poi passata a **Patrizio Roversi** (vincitore del sondaggio Personaggio dell'anno). «Per dire come è messo il mondo del cibo italiano, basta dire che ho vinto tra gli Opinion leader», ha esordito Roversi nel suo consueto tono scherzoso e amichevole.

Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin) è intervenuto rispondendo ad una domanda curiosa di Roversi, il quale gli ha chiesto se un cuoco preferisce ricevere giovani cuochi già formati o se vuole che gli stessi giovani si formino nei propri locali: «Noi vogliamo ragazzi che sappiano cosa sia un ristorante, cosa siano i piatti classici e che abbiano voglia di far sacrifici. Purtroppo arrivano ragazzi dagli istituti alberghieri con grandi conoscenze di piatti innovativi, ma senza sapere cosa siano i piatti tradizionali, senza conoscere le tecniche base».

Rossana Bonadei, docente dell'Università degli Studi di Bergamo: «L'Università di Bergamo si è sempre qualificata per la tendenza a innovare e non è un caso che abbiamo una laurea in turismo, che riteniamo settore importantissimo e di grande legame col territorio. Oggi a livello di atenei, chi propone un modello sistemico è davvero competitivo. Noi siamo scelti perché non siamo un corso classico di management».

Costantino Cipolla, docente dell'Università di Bologna: «L'idea della Laurea Accoglienza è buona se avviata in un ateneo che sappia offrire tutte le discipline richieste. Una cosa è certa: non si può più fare a meno di pensare che un percorso universitario non sia necessario».

Alfredo Pratolongo di Fondazione Birra Moretti: «Noi formiamo non solo persone che conoscano la birra, ma che sappiano anche fare business portando la birra nel mondo della ristorazione, che è un settore ancora poco conosciuto e sfruttato».

Massimo Artorige Giubilesi, presidente Ordine tecnologi alimentari Lombardia-Liguria: «In un settore ancora così colpevolmente frammentato, non solo a livello di formazione, il ruolo del tecnologo alimentare potrebbe essere importante come mediatore tra più attori. Il tecnologo è stato del resto addestrato per avere una conoscenza multidisciplinare sul cibo, lo vedo quindi al fianco degli "artigiani" del settore, che sono gli industriali del terzo millennio». cod 55175

Award IaT 2018: Bombana, Craffonara, Moroni, Sacbo, Felicori, Fresco Piada

Al termine del convegno sulla formazione sono stati consegnati gli Award per l'enogastronomia e la ristorazione di Italia a Tavola al cuoco di Clusone (Bg) tristellato a Hong Kong, al patron del Club Moritzino, ai fondatori de Il Luogo di Aimo e Nadia, alla società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio, al direttore della Reggia di Caserta e alla piadina romagnola gourmet. Ai premiati sono stati consegnati una pergamena, delle casseruole Agnelli Al Black Collezione 110 anni, personalizzate con il nome di ciascun vincitore. e 2 kg di Grana Padano Riserva

UMBERTO BOMBANA

"per la più alta testimonianza all'estero della Cucina italiana"

MORITZ CRAFFONARA

"per aver rivoluzionato l'accoglienza in montagna"

SACBO Spa

"per il contributo determinante alla crescita dell'incoming internazionale"

AIMO E NADIA MORONI

"per una vita dedicata a valorizzare la Cucina di qualità"

FRESCO PIADA

"per la sua capacità di preservare la tradizione anche nell'innovazione"

MAURO FELICORI

"per aver fatto della Reggia di Caserta un esempio di turismo di successo"

Tradizioni... ma al passo con i tempi

L'accoglienza riparta dall'innovazione

Si è parlato di **innovazione tecnologica** nel convengo dal titolo "**Cibo tra accoglienza e innovazione: oltre l'algoritmo per un'ospitalità condivisa**", svoltosi la mattina dell'8 aprile nella sede universitaria all'interno del complesso di **Sant'Agostino, in Città Alta**

Il convegno si è aperto con gli spunti iniziali di **Vincenzo D'Antonio**, esperto in digital marketing, che si sono rivelati coinvolgenti e capaci di delineare un quadro in prospettiva della ristorazione: survey iniziale volta a ribadire i concetti di cardine di una ristorazione che sa intraprendere allorquando il far vivere una deliziosa esperienza cognitiva ed emozionale alla clientela, oggi costituita dalla community "always on", è l'obiettivo e trarne il legittimo ancorché necessario profitto d'impresa ne è la conseguenza.

Roberto Amaddeo, presidente della Fiepet-Confesercenti Bergamo ha posto giusta enfasi su cosa e quanto la ricerca di buon cibo e di buona ristorazione da parte di crescenti flussi di turisti abbia già in sé; si tratta di rafforzare il ruolo del cibo quale diffusore della cultura del territorio. **Giovanni Zambonelli**, presidente di Ascom Albergatori di Bergamo, ha fatto una rapida e gustosa carrellata di cosa è stata la reception negli ultimi 50 anni, raccontando il gran lavoro di centralino per smistamento di telefonate, per rendicontazione, per servizio sveglia. **Umberto Bombana**, patron del ristorante 8 ½ Bombana di Hong Kong, tre stelle Michelin, ha fatto notare come grazie alla tecnologia, laddove con essa possa intendersi anche WhatsApp, adoperata nel mondo da miliardi di persone, nel suo ristorante si attua il lean store, ovvero una gestione snella di cantina e cambusa. Ciò è possibile grazie ad agreement con i fornitori che divengono in tal modo partner di un'azienda (il ristorante) che alla disdicevole chimera del km zero sa rispondere attuando saggiamente la pratica virtuosa della filiera corta. **Gianluca Fusto**, nell'imminenza dell'opening su Milano di un suo laboratorio di pasticceria, ha fatto notare quanto la tecnologia faciliti la contaminazione. Contaminazio-

ne qui intesa come capacità di saper attingere alle diversità, assimilandole e adoperandole per innovare. **Angelo Agnelli**, ceo di Pentole Agnelli, ha evidenziato quanto i suoi strumenti di cottura siano starter di momenti di convivialità, che devono essere raccontati e comunicati grazie alla rete.

Interessanti anche i momenti di impatto con IoT (Internet of Things) ed AI (Artificial Intelligence) che si sono materializzati nel robot umanoide progettato e realizzato, in collaborazione con il Ciset di Venezia, da Jampaa di cui è patron **Marco Vescovi**. Ed è proprio Vescovi a spiegare quali possano essere gli utilizzi del robot alla reception: rispondere a domande "banali" e incamerare nel contempo conoscenza per "fine tuning" volto ad un miglioramento continuo delle prestazioni. **Giovanni Romito**, esperto dell'area innovazione, social media ed app, ha esposto lo scenario che può emergere dall'uso di tavoli intelligenti e connessi nei locali della ristorazione. Nel solco dell'ampliamento dell'esperienza emozionale che il cliente vuole vivere al ristorante, si è posta la testimonianza di **Daniela Giannetti** che ha illustrato come Caffè del Caravaggio sdogani la concezione desueta del caffè inteso come commodity giungendo finalmente ad approntare la Carta dei Caffè. Di grande respiro l'intervento di **Michele Simonato** del team Research Hub Electrolux Professional. In ottica generazione Millennials e generazione Z, si dimostra come il fast food, grazie all'innovazione e all'attenzione alla qualità, cessa di essere junk food e può divenire cibo di qualità. Illuminante anche il contributo di **Luca Sannino**, managing director inbitcoin e docente Sda. Siamo nella trust economy ed al riguardo notevoli sono i vantaggi generati da un utilizzo consapevole della blockchain. Nel food, ad esempio, si genera trasparenza nella Supply chain in quanto ogni dato inserito rimane immutabile, indelebile e visibile a tutti. Nell'hospitality, le transazioni divengono peer-to-peer, evitando pagamento di fee ad intermendiari, e la currency usata è costituita dai bitcoin evitando rischi di frode.

Carlo Vischi di H Farm e advisor di Grow The Planet, nel ribadire la correlazione naturale nel nostro Paese tra cibo e turismo, ha evidenziato anche come nel settore dell'hospitality la tecnologia ha abilitato l'insorgere di nuovi soggetti di mediazione che nell'occupare il mercato worldwide e nel ricavare remunerazione percentuale sulle vendite di camere, sono de facto, divenuti soci delle strutture alberghiere. Drenare tali fette di incoming nuoce alla capacità di reinvestimento nell'adeguamento delle strutture ed è il sistema Paese a soffrirne ed a pagarne un domani le conseguenze.

Massimo Artorige Giubilesi, presidente di Fcsi (Foodservice consultants society international), ha ribadito quanto sia fondamentale per la ristorazione la figura del tecnologo alimentare, colui che ha le competenze necessarie affinché mai si verifichi la somministrazione di cibo inadeguato. Anche per motivi di sicurezza alimentare, dovremmo privilegiare il Made in Italy.

Enrico Derflingher, neo-rieletto presidente di Euro-Toques Italia, patron di sei locali a Taiwan, ha lanciato spunti sulle problematiche di approvvigionamento di cibo made in Italy, attualmente rese meno complicate proprio grazie alle conoscenze che la rete innerva.

Roberta Garibaldi, docente all'Ateneo bergamasco, ha illustrato gli esiti di una sua recente ricerca sul turismo in Italia, da cui emerge che continua e si incrementa la tendenza del turista italiano a privilegiare mete attrattive per vivere esperienze enogastronomiche. Molto interessante, tra i flussi forestieri, il notevole incremento del turismo cinese.

Niko Romito, chef e patron del ristorante Reale di Castel di Sangro (Aq), tre stelle Michelin, ha raccontato la sua esperienza volta a dare standing qualitativo, lavorando sia sul prodotto che sul processo, a piatti che poi possano essere serviti nella ristorazione collettiva, con particolare riguardo alla ristorazione ospedaliera. Anche in questo caso, le nuove tecnologie svolgono un'utile funzione abilitante.

In definitiva, l'indissolubilità del binomio cibo-turismo può essere per il nostro Paese il "key factor" per un nuovo sviluppo. cod 55179

Eccellenze bergamasche
Quando l'impegno è protagonista

Italia a Tavola ha scelto non a caso di celebrare il **decennale del Premio** a **Bergamo**, città in cui la testata è nata 33 anni fa. Al termine del convegno sull'innovazione sono stati consegnati dei **premi speciali** a personalità che hanno **contribuito a rendere Bergamo un'eccellenza**. Ai premiati sono stati consegnati una pergamena, una casseruola personalizzata **Agnelli Al Black Collezione 110 anni**, una Magnum del **Consorzio Valcalepio** e il volume "Valcalepio. Ieri, oggi, domani"

SANDRA MIDALI BERERA
"Una vita per la cucina"

CLEMENTE SAVOLDELLI
"La riscoperta del mais"

MARIO CORNALI
"Innovazione della tradizione"

ABRAMO MILESI
"Il valore della tradizione del formaggio"

ANTONIO CUOMO
"Il coraggio dell'originalità"

GIOVANNI CACCIOLO MOLICA
"Per aver portato il gusto del mare in Lombardia"

ROBERTO VITALI
"La cultura del cibo"

Agroalimentare, informazione corretta servizio necessario per i consumatori

"Il cibo del futuro - Economie circolari, trust-economie, globalizzazione: la corretta informazione al servizio dei consumatori". Questo il tema del **convegno che si è svolto il pomeriggio del 7 aprile**, organizzato da Italia a Tavola e Arga Lombardia Liguria nella sede dell'ex Borsa Merci a Bergamo

di Gabriele Ancona

Quattro i relatori, che hanno sviluppato altrettanti macroargomenti. **Riccardo Lagorio**, grande conoscitore di prodotti tradizionali, da decenni si occupa di ricercare, scoprire e raccontare le nostre risorse agroalimentari. Nel giugno 2002 ha stilato il primo regolamento per l'istituzione della Denominazione Comunale, strumento a disposizione delle amministrazioni per valorizzare il territorio e dare credibilità ai propri prodotti. La sua relazione ha avuto come focus la corretta modalità di raccontare innovazione e tradizione. Fondamentale è analizzare le fonti trasversali a diverse discipline: storia, geografia, economia, fisiologia, sociologia e merceologia. «I sensi hanno a che fare con la storia e la cultura. Non esiste un alimento buono o meno buono. Esistono alimenti contestualizzati culturalmente. La superficialità è la prima nemica dell'informazione».

Informazione e regole, ma con un'altra angolazione, è stato il tema approfondito da **Fabio Benati**, presidente dell'associazione interregionale di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria. Parlare di cibo oggi è diventata una moda ma i lettori, sempre più esperti, chiedono informazione di qualità. I giornalisti sono però tenuti a rispettare le regole deontologiche, i blogger no in quanto fuori dall'Ordine professionale.

La rivoluzione del digitale oggi in Italia vede operativi 1 milione e 500mila blogger. Sono invece circa 400 i food influencer che depositano 1.400 post al giorno, visualizzati da 11 miloni di persone, per un indotto pubblicitario di 6,3 milioni di euro.

Tutela e conoscenza è stato il macrotema affrontato da **Attilio Barbieri**. Giornalista al quotidiano *Libero*, dove segue le pagine di Economia e Lavoro, Barbieri è stato il primo in Italia ad aprire un blog dedicato alla lettura e confronto delle etichette dei prodotti alimentari: il sito *etichettopoli.it*, oggi diventato *italiainprimapagina.it*, è un affidabile punto di riferimento su questi temi. Accanto a questa attività di informazione e divulgazione, gestisce il blog *ilcasalingodivoghera.it*, dove riporta comparazioni tra prodotti etichettati in maniera diversa e venduti attraverso differenti canali di distribuzione, ma che spesso hanno in comune il fatto di non essere totalmente "made in Italy".

Gli insetti, nuova frontiera dell'alimentazione, sono stati la tematica analizzata da **Marco Ceriani**, fondatore di Italbugs, startup che si occupa di nutrizione, sostenibilità e innovazione nel cibo. È necessario fare capillare informazione e superare una barriera soprattutto culturale. In Africa e Asia il consumo è diffuso, un'abitudine, così come in Europa nessuno si scandalizza per anguille, lumache o gamberi. Secondo la Fao, nel consumo di insetti si trova una delle risposte alla necessità di sfamare un pianeta sempre più affollato, con un impatto ambientale minimo. cod 55178

Cibo in scena all'Accademia Carrara Dall'arte del Seicento alla fotografia

All'Accademia Carrara di Bergamo, nel pomeriggio di sabato 7 aprile, è stata inaugurata la **mostra "Il Cibo in scena"**, che è rimasta in allestimento **fino al 2 maggio**. Insieme alla mostra su "Raffaello e l'eco del mito", è stata **tra le più richieste da chi entrava in Carrara**

di Mariella Morosi

Il taglio del nastro alla storica sede museale è avvenuto alla presenza dell'assessore comunale alla Cultura, Nadia Ghisalberti, dei curatori della mostra, il critico d'arte Enrico De Pascale e la giornalista e storica Silvia Tropea Montagnosi, del direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini e dei tanti ospiti della manifestazione, protagonisti del mondo della ristorazione e dell'accoglienza.

Mariuccia Passera (editore Italia a Tavola), Maria Cristina Rodeschini, Nadia Ghisalberti, Alberto Lupini, Silvia Tropea Montagnosi ed Enrico De Pascale

A fare da guida tra i quadri esposti, la direttrice dell'Accademia Carrara, Maria Cristina Rodeschini. Prima di entrare in Accademia alla scoperta della mostra, gli ospiti sono stati deliziati dai suoni prodotti da Dudu Kouate, musicista senegalese, che ha dato vita ad alcune pentole di rame facendole "suonare" con melodie a tratti ipnotiche.

Il cibo ha sempre ispirato l'arte in tutte le sue forme, sia per il suo ruolo nella quotidianità che per il suo significato simbolico e sociale, dai graffiti delle caverne alle sontuose nature morte di fiori e frutta, fino alle famose creazioni di Arcimboldo. Al centro della mostra di Ber-

gamo tre opere: la prima, simbolo ispiratrice, è il dipinto di Evaristo Baschenis "Cucina con rami e fantesca" (1660 circa), che raffigura una cucina con un tavolo su cui sono accatastate delle lucidissime pentole in rame. Gli altri dipinti sono: "Il mercato del pesce" di Giacomo Legi (o Liegi), del 1630 e la "Natura morta con paiolo, vasetto, verza, granchio, funghi e cipolle" di Giacomo Ceruti, detto il Pitocchetto, databile intorno al 1740. Ma è il quadro di Baschenis a polarizzare l'attenzione per la splendida luminosità delle pentole e dei bacili in rame posati su un tavolo al centro di una grande cucina. Di lato, decisamente in secondo piano, c'è la fantesca intenta a lucidare uno spiedo, con aria assente, come spesso avviene nelle azioni ripetitive. E sembra anche che con lo stesso straccio la donna abbia finito da poco di lucidare le pentole e i tegami, messi capovolti ad asciugare sul tavolo. Era probabilmente la vera fantesca del pittore, sacerdote, che viveva solo, e sono pochissimi i dipinti dell'artista con una figura umana. L'artista infatti, considerato il precursore del genere delle nature morte, raffigurava oggetti, soprattutto strumenti musicali, di cui sarebbe stato collezionista.

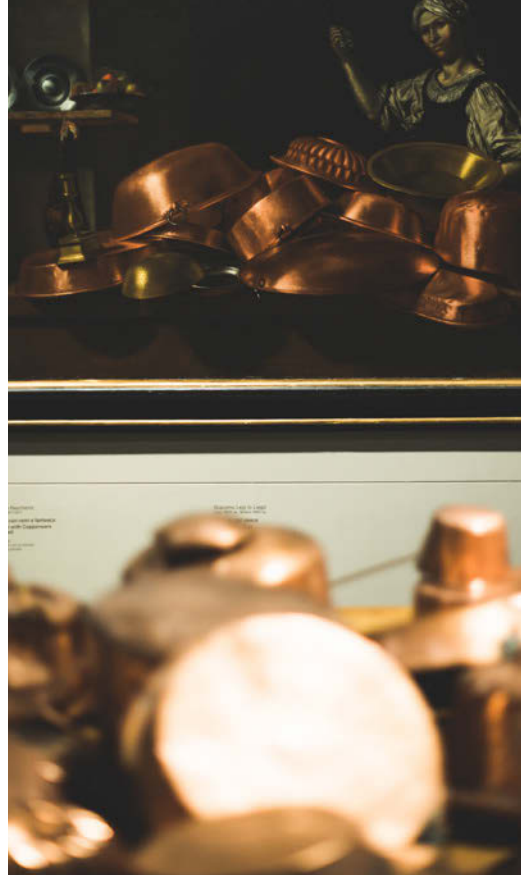
Riccardo Moretti

Brigida Tullo

Claudia Massari

L'inaugurazione della mostra è stata anche l'occasione per premiare i vincitori del concorso fotografico "La Cucina e il cibo simboli di accoglienza", ideato da Italia a Tavola in occasione di questa 10ª edizione del Premio. Tre foto sono state elette dalla giuria come le migliori, dopo un'accurata selezione tra le numerose giunte da tutta Italia. I vincitori sono Brigida Tullo da Bari, nella categoria "Miglior fotografia studenti", Pietro Amendolara da Bari, nella categoria "Miglior fotografia in bianco e nero" (ha ritirato il premio la nipote, Claudia Massari), e Riccardo Moretti da Pordenone, nella categoria "Miglior fotografia a colori".

«Non si parla solo di cibo - ha detto il direttore di Italia a Tavola **Alberto Lupini** - ma di accoglienza e per estensione di cultura. Attorno al cibo, attorno alla convivialità del tavolo c'è tutto un mondo, c'è una filiera intera che non possiamo permettere venga banalizzata dai MasterChef di turno: questo non serve all'Italia e non serve nemmeno alla cultura».

Un atto dalla forte valenza artistico-culturale da parte di Italia a Tavola, contributo per l'Anno del Cibo Italiano, è stato quello di donare all'Accademia Carrara una versione ridimensionata del Tavolo Pangea, ricevuto in dono da Maurizio Riva del mobilificio brianzolo Riva 1920, che interiorizza in sé il senso dell'arte attraverso l'unione dei popoli, l'importanza del cibo e della convivialità. L'arrivo del tavolo in Accademia è previsto per la fine di quest'estate. Ispirato al supercontinente che teneva unite tutte le terre emerse, il tavolo - progettato da Michele De Lucchi - è fabbricato in un pregiato legno millenario recuperato dal sottosuolo della Nuova Zelanda e vuole essere metafora di unione di tutti i popoli intorno al tema universale del cibo. Composto da 19 pezzi sagomati che si intersecano gli uni con gli altri, il tavolo è stato sottoposto ad un procedimento di sabbiatura che mette in evidenza le venature del prestigioso legno. cod 55187

I "Personaggi dell'anno" fanno squadra

Fare squadra, con la **convinzione di tutti i protagonisti della ristorazione e dell'accoglienza italiana** che sia questa l'**unica via da percorrere**. È la sensazione percepita durante tutta la durata del **Premio Italia a Tavola** da tutti i partecipanti. Un'**unione di intenti che fa ben sperare per il domani**

Alberto Lupini, Luca Vissani, on. Daniele Belotti (Lega), Sabrina Schench (Trentodoc)

La senatrice Alessandra Gallone (Forza Italia), Giuseppe Vitiello, Alberto Lupini e Maurizio Di Dio (Pentole Agnelli)

Patrizio Roversi, Alberto Lupini, on. Elena Carnevali (Pd) e Sabrina Schench (Trentodoc)

Consigliere regionale Dario Violi (M5S), Alberto Lupini, Rocco Pozzulo e Maurizio Di Dio (Pentole Agnelli)

Sergio Gandi (vicesindaco di Bergamo), Alberto Lupini, Marina Milan e Antonella Giupponi (Ros)

Laura Ciarallo (giornalista), Alberto Lupini, Iginio Massari e Pier Maria Saccani (Mozzarella di Bufala Dop)

di *Mariella Morosi*

Il momento clou della cena di gala alla Cantalupa è stato la consegna dei premi ai vincitori del sondaggio "Personaggio dell'anno", che quest'anno ha messo a segno un record assoluto di partecipazione: 313.300 votanti. Ai sette vincitori (uno per categoria) sono state consegnate targhe personalizzate, gemelli con il simbolo del Premio (nel caso di Marina Milan un bracciale) e altri premi consegnati dagli sponsor.

Luca Vissani per la categoria Maitre, Sommelier e Manager d'hotel è stato premiato dall'on. Daniele Belotti, mentre **Patrizio Roversi**, primo degli Opinion leader, dall'on. Elena Carnevali. Entrambi hanno ricevuto da Sabrina Schench (Trentodoc) una Magnum di bollicine metodo Classico.

Marina Milan, prima dei Barman, è stata premiata da Sergio Gandi (vicesindaco di Bergamo); Antonella Giupponi di Ros le ha consegnato una valigia "bartending" con attrezzature per il bar.

Giuseppe Vitiello, primo dei Pizzaioli, è stato premiato dalla senatrice Alessandra Gallone; **Rocco Pozzulo**, presidente Fic, campione della categoria Cuochi, ha ricevuto la targa dalle mani del consigliere regionale Dario Violi. Ad entrambi Maurizio Di Dio (direttore marketing Pentole Agnelli) ha consegnato una pentola Agnelli personalizzata.

Igino Massari, primo nella categoria Pasticceri, è stato premiato dalla giornalista di Canale 5 Laura Ciarallo; Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio della Bufala Campana Dop, gli ha consegnato una mozzarella da 2 kg.

Infine **Ernst Knam**, vincitore nella categoria speciale dei Campioni, è stato premiato da Maria Paola Esposito, segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo; Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Grana Padano, gli ha consegnato una scaglia in cristallo personalizzata. cod 55184

Annamaria Tossani, Ernst Knam, Alberto Lupini, Maria Paola Esposito (segretario generale della Camera di Commercio) e Nicola Cesare Baldrighi (presidente Consorzio Grana Padano)

Cena di gala con 16 stelle Michelin

Una **super brigata di professionisti**, una via lattea di stelle ha **sedotto i palati degli invitati alla cena di gala** che ha concluso la giornata di sabato 7 aprile. **Da Vittorio-Cantalupa**, 3 stelle Michelin a Brusaporto (Bg), è stato il teatro dell'evento che ha **visto all'opera alcuni dei migliori cuochi, pizzaioli, pasticceri e barman italiani**

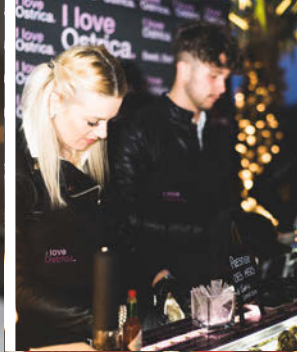
A fare gli onori di casa Chicco e Bobo Cerea, con il sous-chef Paolo Rota. Tra gli ospiti d'eccezione, Annie Féolde (Enoteca Pichiorri, Firenze) e Umberto Bombana (8 e ½ Bombana, Hong Kong), entrambi 3 stelle Michelin. I protagonisti delle "isole" di alta cucina sono stati Silvia Baracchi, Enrico Derflingher con Gianni Tarabini, Riccardo Di Giacinto, Alfio Ghezzi, Filippo La Mantia, Luca Marchini, Rosanna Marziale, Alessandro Negrini, Rocco Pozzulo con Seby Sorbello, Claudio Sadler, Ciccio Sultano, Viviana Varese. Importante sottolineare che per la prima volta hanno cucinato insieme i presidenti di alcune delle più importanti associazioni di cuochi d'Italia: Derflingher (Euro-Toques), Pozzulo (Fic), Sadler (Le Soste) e Marchini (Jre).

Grandi nomi anche per il settore pasticceria, da Federico Anzellotti a Franco Aliberti, da Paolo Sacchetti con Vetulio Bondi a Giuseppe Triolo, da Iginio Massari a Ernst Knam, il quale ha realizzato una spettacolare torta di 10 "piani", uno per ogni edizione del sondaggio Personaggio dell'anno.

Ai banconi bar grandi interpreti della mixology: Danny Del Monaco, Marina Milan, Fiorenzo Colombo e Marvin Dondossola. I sommelier Ais, con la sapiente regia di Roberta Agnelli, si sono occupati con professionalità del servizio dei vini e delle birre, alla cena di gala così come nelle altre occasioni conviviali (i light lunch). cod 55184

Cozza farcita di ricotta di bufala e pomodorini canditi, con farina di ceci tostati
Alessandro Negrini

Zuppa pavese come la vedo io in acqua di Grana Padano Riserva
Claudio Sadler

Cono won ton con baccalà mantecato, candito d'arancio salato e pomodoro
Viviana Varese

Ricciola marinata e caprino toscano con gambero rosso e passion fruit
Silvia Baracchi

Riso Acquerello mantecato con barbabietola leggermente affumicata, nuvola di albume cotto e caviale Calvisius - Glacier 51 arrostito al naturale con caesar salad di asparagi
Chicco e Bobo Cerea

Cozze, limone e Mozzarella di Bufala Campana Dop
Rosanna Marziale

Riassunto di Carbonara
Riccardo Di Giacinto

Tuorlo d'uovo affumicato, asparagi bianchi e zuppa di aringa
Alfio Ghezzi

Macco di fave con lo spaghetto spezzato e Grana Padano Riserva
Filippo La Mantia

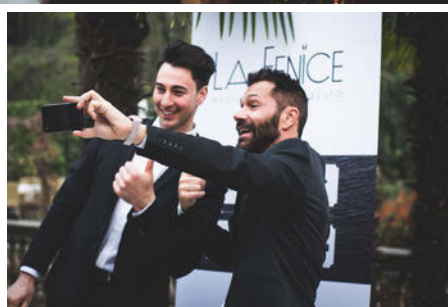
Hamburger di seppia
Luca Marchini

Molinari Pink, Street Art, Alizèe
Danny Del Monaco

Leggi gli approfondimenti su www.Italiaatavola.net

- Cena di gala con 16 stelle Michelin
  Il Premio IaT celebra la Cucina italiana cod 55181
- Premio IaT fra topping e tradizione
  Le pizze di Vitiello, Santarpia e Casillo cod 55188
- Un dolce decimo anniversario
  Da Knam a Massari al Premio IaT cod 55192
- I cocktail per iniziare e per finire
  La mixology, quella vera, al Premio IaT cod 55183
- Ais al Premio IaT
  Ottimo servizio e capacità di divulgare cod 55177

La Montanara
Pizza fritta, la mia caponata
Giovanni Santarpia

Pizza doppia
Giuseppe Vitiello

Woodman mule
Marvin Dondossola

Crazy Italian Americano
Marina Milan

Red Point
Fiorenzo Colombo

#PremioIAT ringrazia...

Main Sponsor
Consorzio Tutela Grana Padano
Istituto Trentodoc
Consorzio Tutela Mozzarella Bufala Campana Dop
Pentole Agnelli

Partner Tecnici
600.27 La Pasta di Carla Latini, Addaemotion, Agostoni Cioccolato Italiano, Atb Azienda Trasporti Bergamo, Best Western Cappello D'Oro, Birrificio Otus, Boffetti Marino, Bragard, Cà del Botto, Caffè del Caravaggio, Calvisius, Casarrigoni, Casoncelli.com, Ciriaci Salumificio, Cirio Alta Cucina, Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, Consorzio Tutela Pecorino Romano, Consorzio Tutela Valcalepio, Crea, Da Vittorio, Electrolux, Eurovo, Fondazione Birra Moretti, Giuseppe Giusti Aceto, Goldplast, H-Farm, Hotel Excelsior S. Marco, I Love Ostrica, Italmill, La Fenice, Lagostore Bergamo, Longino & Cardenal, Marco D'Oggiono Prosciutti, Muzzi, NH Hotel Bergamo, Orobica Pesca, Puglia in Rosé, Quattroerre Group, Riso Acquerello, Ristorante Ezio Gritti, 1920R, ROS, San Pellegrino, Santoni, Spazio Fumoir, Trasporti Cuminetti

Partner
Sacbo Spa, Bergamo Città dei Mille...Sapori, Coldiretti Bergamo, Assosistema igiene salute e sicurezza, East Lombardy, De Cibo, Ascom Bergamo, Fipe, Confesercenti Bergamo, Aspan, Accademia Carrara, Visit Bergamo, Fic (Federazione Italiana Cuochi), Nic (Nazionale Italiana Cuochi), Euro-Toques Italia, Le soste, Jre (Jeunes Restaurateurs d'Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani), AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), BG Bbq, Ais (Associazione Italiana Sommelier), Cocktail in the World Mixology, Tipicità, Fcsi, Ordine dei Tecnologi Alimentari, Seminario Permanente Luigi Veronelli, Atelier dei Sapori, Collegio Ballerini Seregno, Istituto Statale di Istruzione Superiore Guido Galli, Capac Milano, iSchool - Taste, Istituto Politecnico Fondazione Ikaros

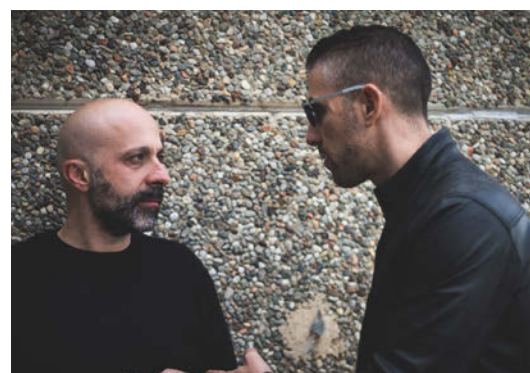
Media Partner
Ansa, RistoTV, MySocialRecipe, Radio Show Italia, Arga Lombardia Liguria, Affari di gola

Con il sostegno di
Ada (Associazione Direttori d'Albergo), Ehma (European Hotel Manager Association), Noi di Sala, Associazione Verace Pizza Napoletana, Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Saps cooking lab, Streetfood Project, itchefs, Ifse, Ika Italian Kitchen Academy

Light lunch, Gritti celebra Bergamo Pentole Agnelli esalta la convivialità

I **due pranzi**, quello di sabato e di domenica, si sono svolti nel **ristorante di Ezio Gritti** in centro a Bergamo e nella **sede di Pentole Agnelli**. Prodotti bergamaschi protagonisti al sabato, sapori da tutta Italia per il light lunch domenicale

La due giorni del Premio Italia a Tavola è stata caratterizzata da due momenti gustosi che hanno deliziato il palato degli invitati nel corso dei due pranzi. Il primo, quello del sabato (foto a sinistra) si è svolto nel ristorante del cuoco bergamasco Ezio Gritti. In tavola sono arrivati prodotti giunti da ogni angolo della provincia di Bergamo. Sapori di montagna, collina, pianura hanno reso omaggio alla terra del cuoco e alla città che ha ospitato il Premio. Non potevano mancare Casoncelli e Scarpinocc, ma anche la Polenta, i formaggi tipici, i salumi e il mais spinato di Gandino a lungo "studiato" da Umberto Bombana nel corso del pranzo. Protagonisti anche i vini del Consorzio Valcalepio e le birre di Birra Moretti. cod 55194.

Domenica, il light lunch si è svolto a Pentole Agnelli (foto a destra) con ospiti d'eccezione come Niko Romito, Umberto Bombana e Annie Féolde. In cucina i cuochi della Fic guidati da Fabrizio Camer, segretario dell'Associazione cuochi bergamaschi e responsabile eventi Fic; il cuoco dell'Osteria della Buona Condotta nonché responsabile scientifico di Italia a Tavola Matteo Scibilia, insieme a Giancarlo Spadone, con alcuni cuochi della Nic - Nazionale italiana cuochi. A servire, gli studenti del Collegio Ballerini di Seregno (MI). Gli ospiti hanno potuto assaporare piatti provenienti da tutta Italia tra primi, secondi e dolci. cod 55224

Roma invasa dalle casacche bianche La Federcuochi compie 50 anni

I cittadini romani, pur avvezzi a tutto, hanno applaudito l'**insolito spettacolo di 600 cuochi in casacca bianca e toque** che sfilavano lungo la Via dei Fori Imperiali per i **festeggiamenti della Fic**. La sfilata si è poi diretta all'**Altare della Patria** dove è stata scattata una foto di gruppo. I **cuochi sono poi stati ricevuti in Campidoglio** dalle istituzioni

di *Mariella Morosi*

L'occasione della pacifica invasione è stato il cinquantenario della Federazione italiana cuochi. L'associazione è nata nel 1968 dall'unione di tre gruppi di cuochi con radici storiche: l'Associazione cuochi Italia settentrionale, l'Unione cuochi piemontesi e la Società di mutuo soccorso cuochi romani. L'anniversario, particolarmente significativo perché in coincidenza con l'Anno del cibo italiano, è stato l'occasione per premiare i cuochi che hanno contribuito al prestigio nel mondo della Cucina italiana.

Il presidente nazionale dell'associazione, **Rocco Pozzulo** (da poco eletto Cuoco dell'anno nel sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola), le 96 associazioni, provinciali, le 20 Unioni regionali e i rappresentanti delle 13 delegazioni estere sono stati accolti dall'assessore allo Sviluppo economico Adriano Meloni e dai rappresentanti delle istituzioni capitoline e regionali. Molti i messaggi d'auguri inviati ad esempio dal presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti, dall'ex ministro dell'Ambiente Alfonso Pecoraro Scanio, del sottosegretario ai Beni culturali Dorina Bianchi e dal senatore Maurizio Gasparri.

La grande affermazione della nostra cucina grazie ai suoi protagonisti è stata sottolineata da tutti gli intervenuti alla cerimonia, presentata dal giornalista Antonio Iacona e dalla conduttrice della Rai Federica De Denaro. «La nostra associazione - ha detto Pozzulo ringraziando le istituzioni per l'attenzione data al contesto della cucina e dell'agroalimentare italiani - comprende tutti: dal cuoco della mensa a quello stellatissimo. Ogni mattina quando uno di noi accende il fuoco crea economia. Questo è un momento epico per la Cucina italiana grazie alla grande visibilità dei media per i cuochi che quotidianamente sono protagonisti nel promuovere il buono e il bello del nostro Paese». cod 55196

Tessera Fic ad honorem per Bombana, Cerea e Féolde

Durante la cena di gala del Premio Italia a Tavola, nel corso delle premiazioni dei vincitori del sondaggio Personaggio dell'anno, il presidente Rocco Pozzulo ha consegnato tre tessere onorarie della Fic a grandissimi nomi della cucina italiana: Annie Féolde, i fratelli Chicco e Bobo Cerea e Umberto Bombana (che con i loro ristoranti totalizzano 13 stelle Michelin). Un altro gesto di condivisione all'insegna della volontà di creare associazioni sempre più numerose, ma soprattutto unite, forti, di qualità. Un gesto che ha emozionato e donato orgoglio ai neo-soci.

Cucinaverace Contest #ricettadibaccala

In gara i cuochi di Rossopomodoro

Rossopomodoro rende **onore ai propri cuochi lanciando**, con **Mysocialrecipe**, il **Cucinaverace Contest #ricettadibaccala**. Un modo per celebrare anche la **cucina** e l'**accoglienza tipica partenopea**

I cuochi di ogni angolo del mondo sono chiamati alla competizione: dovunque ci sia un ristorante del gruppo Rossopomodoro, a New York, in Islanda, in Arabia Saudita o in Brasile, c'è un cuoco con una ricetta originale, ed è proprio quella che il contest cerca per premiare l'eccellenza e dare il giusto risalto alle grandi capacità dei tantissimi professionisti che ogni giorno tengono alta la bandiera di Rossopomodoro. La sfida per tutti i partecipanti dell'edizione 2018 del Cucinaverace Contest Rossopomodoro #ricettedibaccala sarà ideare e registrare su Mysocialrecipe.com una ricetta originale per un antipasto, un primo o un secondo piatto a base di baccalà e pomodorini gialli.

La competizione internazionale si svolgerà in due fasi: la prima fase via web, da venerdì 20 aprile a lunedì 21 maggio, durante la quale i cuochi possono registrare sul sito **www.mysocialrecipe.com** le proprie ricette. Al termine di questa fase, la giuria eleggerà i sette finalisti che prenderanno parte alla seconda fase live di tasting, in concomitanza con il "Pizza Village" che si terrà a Napoli in data 8 giugno 2018.

Una giuria d'eccezione composta da: Luciano Pignataro, giornalista enogastronomico che sarà il presidente; il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini; l'executive chef e patron del ristorante stellato "President", Paolo Gramaglia; l'attore Patrizio Rispo di "Un posto al sole"; la blogger Fabiola Quaranta.

Al Pizza Village avrà luogo la sfida finale del contest internazionale, durante la quale i sette cuochi selezionati prepareranno le loro creazioni per una giuria pop composta sia dai giurati della fase web, sia da personaggi del mondo del food e dello spettacolo, che dovranno assaggiarle e valutarle.

Al termine di questa prova, verrà decretato il vincitore il quale, oltre alla visibilità mediatica, riceverà una targa e la sua ricetta sarà inserita nei menu dei ristoranti Rossopomodoro in Italia e all'Estero, menzionando il nome del cuoco che l'ha ideata.

Inoltre, Mysocialrecipe assegnerà una menzione speciale al cuoco che avrà dato maggiore risalto alla propria ricetta ed all'iniziativa attraverso i canali social (Facebook, Instagram, ecc).

cod 55368

Per informazioni:

www.rossopomodoro.it

www.mysocialrecipe.com

Euro-Toques, Derflingher presidente
Riconferma al vertice, cambia il direttivo

Durante la 10ª edizione del Premio Italia a Tavola, si è svolta anche l'assemblea generale di Euro-Toques. I cuochi dell'associazione si sono riuniti al Saps Agnelli Cooking Lab di Lallio (Bg)

Tra i tanti punti all'ordine del giorno, il più importante è stata l'elezione del nuovo presidente: Enrico Derflingher, già alla guida dell'associazione, è stato rieletto, proseguendo così il suo impegno nei confronti degli oltre 200 associati per la delegazione Italia.

Enrico Derflingher è anche presidente Euro-Toques International, rieletto durante l'assemblea internazionale svoltasi a giugno 2017 al CastaDiva Resort di Blevio (Co).

Insieme all'elezione del presidente, centrale era anche la questione del direttivo dell'associazione, che ha visto dopo l'assemblea alcune modifiche. Ora il vicepresidente è Maurizio Urso del Ristorante Eduardo - Hotel Parco delle Fontane Siracusa; segretario generale è Filippo Sinisgalli (Il Palato Italiano); consiglieri Gianni Tarabini* (La Preséf) e Fabio Silva (Derby Grill - Hotel De La Ville). Paolo Schiavo, infine, è il sindaco revisore.

«Sono molto contento - ha dichiarato Derflingher - di poter continuare a guidare un'associazione che in questi anni è uscita da un periodo di difficoltà tornando a crescere e diventando sempre più numerosa e impegnata in eventi in tutta Italia e non solo. Continuerò, come già ho fatto durante il mio scorso mandato, a portare avanti iniziative non solo a livello nazionale ma anche europeo, coinvolgendo tutti gli associati sia in eventi di solidarietà che di alta cucina, sempre nel rispetto dei valori che i nostri padri fondatori, tra cui ricordo Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse, ci hanno lasciato in eredità».

La sera del 6 aprile, giorno precedente all'assemblea, i cuochi Euro-Toques si sono ritrovati al Ristorante Collina di Mario Cornali ad Almenno San Bartolomeo (Bg), anch'egli membro Euro-Toques, per una cena organizzata in collaborazione con Italia a Tavola e svoltasi in concomitanza del Premio Italia a Tavola.

Alla serata, tra gli altri, hanno partecipato i membri Euro-Toques Ciccio Sultano, del Duomo di Ragusa (due stelle Michelin), Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri (tre stelle Michelin di Firenze) e Umberto Bombana dell'Otto e mezzo Bombana a Hong Kong (sette stelle Michelin in 4 diversi ristoranti, di cui quello a Hong Kong ne conta tre, rendendo così il ristorante di Bombana l'unico tristellato italiano all'estero). Durante la cena sono state anche consegnate delle targhe ai nuovi soci Euro-Toques, tra cui lo stesso Cornali.

cod 55193

Enrico Derflingher, Umberto Bombana, Mario Cornali e Annie Féolde

IL COMMENTO

di Roberto Vitali

Troppe "carte" al ristorante

Dopo il menu, la "grande carte", la carta dei dolci, la carta dei vini e la carta dei distillati, avanzano la carta delle acque, la carta del pane e la carta del caffè. Ci ritroveremo tra poco, seduti alla tavola di un ristorante importante e superbuono, con in mano alcuni chili di "carte" dalle quali scegliere. Ma quanto tempo dovremo impiegare per scorrere il tutto, anche solo velocemente?
Oltre al sommelier, ecco prendere piede le figure dell'idrosommelier e del "caffelier" (termine presentato da Caffè del Caravaggio in occasione del "Premio Italia a Tavola" a Bergamo). Logico che le 3/4/5 funzioni (per vino, acqua, pane, distillati e caffè) possono essere svolte dalla stessa persona, se è ben preparata, con nessun nuovo aggravio di spese sulla gestione. Logico che tante "carte" saranno presenti solo nei grandi ristoranti con clienti... grandi anche di portafoglio. Non sono certo contrario a tutto questo: vuol dire che si va sempre più nella direzione delle esperienze sensoriali, che arricchiscono parte della vita.
Anche tra i caffè, certamente, c'è molto da chiarire e migliorare. In troppi bar e ristoranti si bevono ancora troppi caffè cattivi, in parte perché non sono usate materie prime ottimali ma soprattutto perché il barista non sa usare bene la macchina del caffè. Ecco allora che, più che sulle "carte" di carta, occorre puntare sulla preparazione del personale, che può fare da tramite, in un tempo più veloce, tra la materia prima (cibo, vino, acqua, dolce, distillato, caffè) e il cliente buongustaio. cod 55580

Il cibo disperso in una giungla di offerte

di Matteo Scibilia

Sottolineare come il cibo sia al centro dell'attenzione è superfluo. Dopo il calcio e la moda, quindi calciatori e modelle, oggi lo "stargate" è la cucina e quindi i cuochi. Tutti ne parlano, ovunque. Notizie e post sui social dilagano, tutti sembra che sappiano tutto e che possano dire tutto nonostante in pochi abbiano l'autorità per farlo. Recensioni e giudizi al vetriolo non si contano più, neanche la politica riesce ad eguagliare tutto questo "chiacchiericcio" sul cibo. Ma oggi vogliamo analizzare un aspetto che sfugge ai più, per esempio a quelli che criticano la pizza di Carlo Cracco, vedendola solo in foto e probabilmente senza averla mai assaggiata. A noi che, invece, l'abbiamo mangiata è piaciuta e possiamo dire che viene servita anche ad un prezzo giusto.

In Italia esiste un numero spropositato di pubblici esercizi, rispetto ai nostri partner europei; questo è segno della facilità con cui tanti approcciano al settore ed è uno dei motivi per cui si complicano le cose. Ne è l'emblema il fatto che il saldo tra aperture e chiusure sembra sia a appannaggio di queste ultime.

Tutto il settore acquista attraverso "grossisti" o meglio, distributori di cibi eccellenti, rari e pregiati, provenienti da ogni dove, aziende super organizzate in grado di rifornire il settore negli angoli più sperduti del Paese. Molti però, si riforniscono anche attraverso un canale tradizionale, quello dei Cash&Carry, anche se oggi molti per far fronte alle nuove necessità e per tenere testa alla concorrenza offrono il delivery, cioè portano a casa del cliente la merce ordinata prevalentemente online.

Ma qualcosa, a nostro giudizio non va: la distribuzione, pur osservando regole e norme di igiene e sicurezza alimentare, è in grado di garantire la qualità dei prodotti distribuiti? È in grado di garantire la tracciabilità, l'origine e di sopportare la globalizzazione dei vari alimenti? cod 55614

SOTTO LA TOQUE: ARTISTA, MUSICISTA, LUSSUREGGIANTE

Abbiamo sollevato il cappello a Fabrizio Mantovani

di Carla Latini

Lussureggiante sta per ricco di vegetazione. Come i mercati che Fabrizio Mantovani ama frequentare. Figlio di fruttivendoli, inizia la sua giornata così, scegliendo frutta e verdura di stagione. Lo seguo da quando, ragazzo, si divideva fra musica e cucina. Una bella carriera la sua, con la chitarra in mano. Poi la vita ha deciso per lui. Sognava di fare il cuoco cantautore, sogno che si è avverato durante una "Prova del cuoco" su RaiUno con la canzone "Cucino cantando", la colonna sonora della sua vita. Ricordo con goloso piacere i suoi abbinamenti con pesce crudo, frutta e ortaggi. Ha sempre amato il mare e ha lavorato in cittadine accoglienti come Alassio e Riccione. Ormai da qualche anno, folgorato dall'antico e affascinante Hotel Vittoria a Faenza, dove si respira arte, teatro e musica, ha creato qui il suo "FM", che sta per Fabrizio Mantovani.

Una cucina solare, un bistrot, una scuola di cucina, un laboratorio sempre in movimento. Un rapporto diretto con i suoi fedeli produttori. Un menu accattivante che si chiama "mezzadose". Entri dentro FM e non ne esci più, tante sono le proposte, le provocazioni che Fabrizio inventa ogni giorno con il suo staff. Convinto che un piatto non nasce da un'idea ma dalle idee condivise con i suoi collaboratori e sua moglie Lisa, musa ispiratrice e donna di carattere.

Fabrizio crede che gustare sia azione, esperienza sotto l'influsso di situazioni complesse. Non un semplice passare il cibo attraverso bocca e stomaco. L'evoluzione dell'uomo si accompagna con l'imparare ad assaporare più in profondità. Sono gli insegnamenti del suo maestro Davide Scabin. cod 55578

- *Da bambina cosa sognavi di diventare?* — Un cuoco
- *Il primo sapore che ti ricordi.* — Le arance
- *Qual è il senso più importante?* — La coerenza
- *Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.* — Dashi romagnolo
- *Come hai speso il primo stipendio?* — In un viaggio
- *Quali sono i piatti da provare assolutamente?* — Cavolfiore e cocco di David Toutain, Cyber eggs di Davide Scabin, Risotto zafferano e liquirizia di Massimiliano Alajamo
- *Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?* — Acciughe
- *Qual è il tuo cibo consolatorio?* — Riso in brodo
- *Che rapporto hai con le tecnologie?* — La tecnologia è indispensabile, ma la si può dimenticare in un cassetto
- *All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?* — Insalata, cipolla, pomodoro e tonno
- *Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?* — Monica Vitti
- *Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?* — Antoni Gaudí
- *Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?* — "Cucino cantando", un brano che ho scritto io

Pizza, il veneto Stefano Miozzo Campione del mondo a Parma

Lentezza e sostenibilità: gli ingredienti principali per la vera pizza slow sono stati svelati da Le 5 Stagioni, la linea di farine di Agugiaro&Figna Molini, in occasione del Campionato mondiale della pizza 2018

Una 27ª edizione da record quella del Campionato mondiale della pizza, tra le più importanti manifestazioni gastronomiche legate al simbolo per eccellenza della cucina mediterranea. Svoltasi dal 9 all'11 aprile al Palacassa della fiera di Parma, ha ospitato 773 tra chef e pizzaioli di 44 nazionalità. La pizza classica come sempre è stata la gara che ha registrato il maggior numero di partecipazioni, più di 400 concorrenti in due giornate.

Il Master World Champions 2018 è stato consegnato quest'anno a Stefano Miozzo della pizzeria "Al Borgo 1964" di Cerea (Vr), vincitore nella categoria pizza classica con la sua pizza "Cortile dei Nonni". Ecco gli ingredienti: coste, radicchio tardivo, piccione, foie gras, sale maldon vanigliato, aceto balsamico, parmigiano, bottarga di gallina. Miozzo ha vinto anche il premio Parmigiano Reggiano per la migliore pizza col parmigiano.

Durante l'evento Agugiaro&Figna Molini - main sponsor - ha presentato il vero identikit della pizza "slow": un prodotto leggero, croccante, fragrante e ovviamente di qualità certificato dall'utilizzo della linea di farine "Le 5 Stagioni". Quest'anno l'azienda ha posto particolare attenzione al concetto di sostenibilità nel processo di macinazione della farina, un percorso lento fatto di passione e dedizione che determina le caratteristiche di una pizza slow.

In ogni chicco di grano ci sono componenti estremamente differenti cui vanno dedicate attenzioni diverse, per questo Agugiaro&Figna Molini sceglie sempre lo stile che apporta il risultato migliore in linea con la farina che si vuole ottenere. Per il comparto pizzeria, Le 5 Stagioni risponde con qualità, tecnica, ricerca e testimonianza diretta a tutti coloro che intendono avvalersi di un prodotto performante, di qualità e sostenibile e che possa rivelarsi al meglio dopo un'ultima trasformazione, in questo caso a cura del professionista, che con le sue abilità si affida a Le 5 Stagioni e porta in tavola il meglio, buono e sano.

«La pizza è un piatto che conosciamo molto bene», ha dichiarato **Riccardo Agugiaro**. «Al nostro Molino è riconosciuto il primato nell'avere dedicato al piatto simbolo della tradizione partenopea un'intera gamma di farine. Vogliamo ricordare che il processo molitorio è una storia di passione e dedizione che accompagna il chicco di grano durante tutta la macinazione: un processo, per noi, lento e sostenibile per garantire tutti i parametri di qualità. Essere fra i più grandi in termini di produzione e fra i più antichi ci impone una doppia responsabilità, nei confronti dei nostri clienti ma soprattutto nei confronti dell'ambiente in cui operiamo. Agugiaro&Figna - ha concluso Riccardo - è l'azienda che per prima ha riservato particolare attenzione al comparto pizzeria e siamo orgogliosi di partecipare in qualità di sponsor al Campionato mondiale della pizza, una manifestazione internazionale che raccoglie al suo interno così tante eccellenze come i più grandi Maestri pizzaioli del mondo». cod 55296

Si apre il contest #PizzAward per assegnare gli Oscar della Pizza

MySocialRecipe (www.mysocialrecipe.com), il portale per la certificazione di ricette e creazioni culinarie, ha dato il via alla terza edizione del contest internazionale dedicato alla pizza, che quest'anno presenta un nuovo format in cui saranno assegnati gli "Oscar della Pizza", che affiancheranno la ormai tradizionale competizione sul web organizzata nelle due precedenti edizioni per supportare la candidatura dell'Arte del pizzaiolo napoletano a Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco, che hanno coinvolto centinaia di pizzaioli dai cinque continenti.

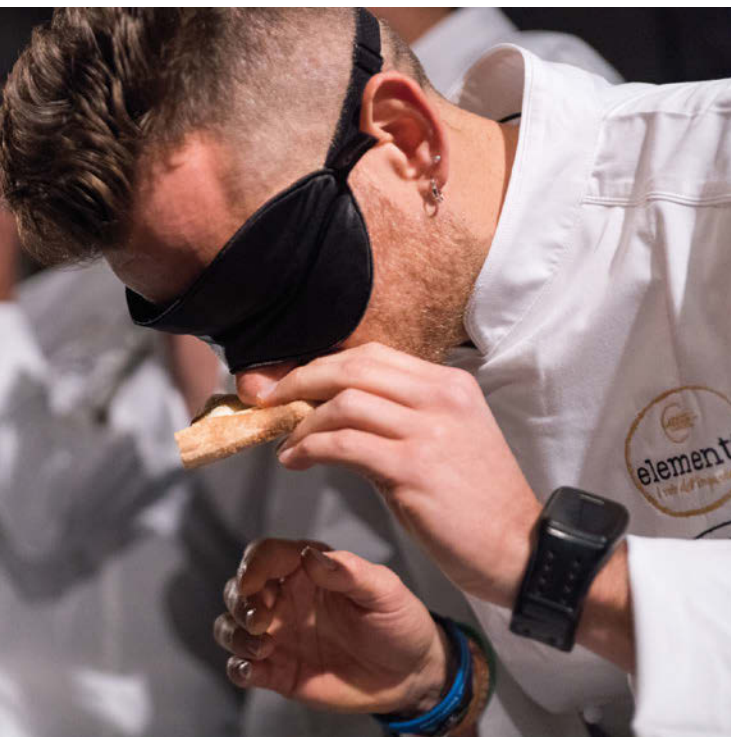
Il contest #PizzAward, di cui Italia a Tavola è media partner, ha una durata di tre mesi, da lunedì 7 maggio fino a martedì 7 agosto. La giuria, presieduta da Anna Scafuri (giornalista Rai) e composta da Giorgio Calabrese (medico nutrizionista), Patrizio Roversi (conduttore di Linea Verde), Antonio Scuteri (direttore di Repubblica Sapori), Scott Wiener (foodblogger americano), Antonio Puzzi (antropologo dell'alimentazione) e coordinata dal giornalista Tommaso Esposito, è chiamata a valutare le pizze e a decretare i 10 finalisti. Tra loro ci sarà il vincitore dell'Oscar #PizzAward 2018 che sarà annunciato, insieme agli altri Oscar, durante il gran galà della "Notte degli Oscar della Pizza", previsto per il prossimo 16 ottobre nella città di Napoli.

Un'Academy formata da 15 protagonisti ed esperti del settore assegnerà gli Oscar a:

- Pizzaiolo protagonista dell'anno
- Pizzaiolo social
- Pizzaiolo chef
- Migliore pizza dall'estero
- Alla carriera professionale
- Migliore pizza per gli effetti speciali
- Migliore pizza in teglia
- Migliore pizza healthy
- Migliore pizza in rosa
- Migliore pizza senza glutine

Nel corso della serata saranno assegnate dai partner anche le menzioni speciali: menzione Caputo al miglior pizzaiolo emergente; menzione Ais al miglior pizzaiolo sommelier; menzione Olitalia alla migliore pizza fritta; menzione Ferrarelle per il migliore impasto; menzione La Fiammante alla migliore pizza al pomodoro; menzione Parmigiano Reggiano alla miglior pizza al Parmigiano. cod 55425

A Napoli pizzaioli in gara per la prima tappa di "Elementi"

Al via la **terza edizione di "Elementi, i volti dell'impasto"**, il contest ideato da **Molino Vigevano 1936** per **eleggere il miglior pizzaiolo professionista d'Italia**. Una **gara**, ma anche un **momento di confronto e formazione**

di *Gabriele Ancona*

Obiettivo: unire la cultura del prodotto e della materia prima di qualità al divertimento e alla professionalità. «Abbiamo voluto creare un format esclusivo - ha dichiarato Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di Molino Vigevano 1936 - capace di miscelare momenti ludici con sessioni di formazione e cultura sulla pizza, su tutte quelle peculiarità e materie prime necessarie per ottenere un prodotto di eccellenza, su tempi di lievitazione e cottura. Il nostro evento intende farsi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità degli "elementi" e alla bravura dei pizzaioli».

E per fare di una pizza una grande pizza sono indispensabili, appunto, "elementi" come farina, pomodoro, mozzarella e materie prime di alta gamma che saranno protagonisti delle sfide che vedranno impegnati professionisti di tutta Italia. Sotto la guida della presentatrice Tania Mauri i concorrenti si sfideranno in due diverse prove: "Test sugli impasti crudi" e "Blind taste". La prima vuole verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo. Ai pizzaioli saranno presentati diversi impasti, dei quali dovranno riconoscere la forza della farina usata, le ore di lievitazione e l'idratazione. Con il Blind taste, invece, i concorrenti, bendati, dovranno riconoscere gli impasti che verranno serviti con l'ausilio solo di gusto e olfatto. Oltre agli impasti, oggetto della gara saranno anche latticini e pomodori.

"Elementi" percorrerà l'Italia con un tour che toccherà la città di Napoli il 23 maggio e poi Roma e Milano, rispettivamente in ottobre e novembre. I pizzaioli vincitori delle singole tappe parteciperanno alla gara finale, che si terrà contestualmente alla tappa di Milano. Durante la finalissima, davanti a una giura formata da personaggi di spicco del mondo food e della pizza, i pizzaioli si cimenteranno in un'ultima fondamentale prova: creare, stendere e cuocere alla perfezione una pizza gourmet, utilizzando non solo ingredienti scelti da loro, ma anche quelli selezionati dallo chef giudice di gara.

L'iniziativa, che porta la firma di Molino Vigevano 1936, brand del Gruppo Lo Conte (produttore di farine a uso professionale e casalingo), è realizzata grazie al sostegno e alla sponsorizzazione di Così Com'è. Il contest - a cui è possibile iscriversi su **www.elementitour.com** - si svolge nell'ambito di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata agli operatori Horeca dell'universo pizzeria. Molino Vigevano 1936 sarà presente per tutta la durata della manifestazione (21-23 maggio) con una postazione (pad. 1 - stand 2) animata tutti i giorni da showcooking di autorevoli pizzaioli. Nell'area espositiva viene presentata la linea di farine Molino Vigevano 1936, con focus particolari sulle novità Risciola, farina di grano tenero antico macinata a pietra con germe di grano, e Moreschina Ricca, multicereali con germe di grano vitale e semi interi.

cod 55516

Dolci conversazioni

Gioielli da indossare e... da gustare

Gioielli talmente belli che viene voglia di mangiarli. Nel vero senso della parola, visto che il "**piatto forte**" della mostra itinerante "**Dolci conversazioni**" sono i **gioielli realizzati dai Maestri Pasticceri di AMPI**

AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, collabora a un nuovo progetto che vede la pasticceria entrare in relazione con l'arte e insieme a 10 giovani designer, protagonisti di un bando intitolato "Ridefinire il gioiello" curato da Sonia Patrizia Catena, diffonde una nuova estetica del gioiello contemporaneo a partire da materiali innovativi e sperimentali. Che cos'è un autentico gioiello? È un ideale di pura bellezza che prende forma, diventa tangibile senza perdere la sua eterea raffinatezza e il suo intrinseco valore e incontrando la pasticceria può essere anche commestibile!

Da quando ha avuto origine, l'iniziativa ha visto la partecipazione di oltre 2mila artisti, orafi e designer. E quest'anno, in collaborazione con AMPI, le opere dei giovani selezionati sono abbinate alle creazioni di cinque Maestri Pasticceri, uno per ogni città: Bologna, Genova, Verona, Firenze e Cortina d'Ampezzo.

AMPI con i suoi Maestri esce dal laboratorio di pasticceria e incontra la vita culturale e artistica di città vivaci, si apre in modo inedito e originale alla contaminazione con altre forme d'arte e ai talenti emergenti. Il pubblico può

ammirare spille, orecchini, collane, anelli, ciondoli e bracciali creati da MI-Cartapesta alias Michela Boschetto, Chimajarno, Elena dp Crea, Fragiliadesign, Frilli Colombo, Giuliana Kobayashi Mantovi, Rita Martinez Art Jewelry, Francesca R. Sansoni, Ag Art alias Agnese Taverna e Maria Tenore. I gioielli sono esposti insieme alle creazioni del pasticcere coinvolto, a cui servono da ispirazione. Nasce perciò una "dolce conversazione" nel nome dell'arte e del gusto, capace di deliziare al tempo stesso gli occhi e il palato.

Il presidente di AMPI, il Maestro Gino Fabbri ha inaugurato a San Valentino la mostra a Bologna al Grand Hotel Majestic "già Baglioni", rimasta aperta fino al 25 febbraio. Per l'occasione il Maestro Pasticcere ha presentato "Fantasia": un anello di cioccolato con un dischetto di pasta frolla al cioccolato e una semisfera di cioccolato bianco e gelatina di lampone, il tutto decorato da una delicata farfallina. A Genova nelle sale dell'Hotel Bristol, dal 4 al 15 aprile il Mastro Pasticcere Fabrizio Galla con cioccolato, nocciole, caramello e frutto della passione ha cesellato un ciondolo e degli orecchini che i visitatori avrebbero immaginato di trovare nella vetrina di una gioielleria, non in quella di una pasticceria.

Dopo il 3 maggio a Verona, in concomitanza con l'apertura delle terrazze dell'hotel Due Torri alla presenza del Maestro Pasticcere Stefano Zizzola, le altre tappe dell'esposizione prenderanno vita nelle prossime settimane: a giugno a Firenze al Bernini Palace durante Pitti Uomo, per poi concludersi a Cortina d'Ampezzo.

UN ACCADEMICO AL MESE

Maurizio Santin

Maurizio "Black" Santin, di Milano, cresce in una delle culle della grande ristorazione italiana: l'Antica Osteria Del Ponte, il ristorante di famiglia con alla guida il padre, il maestro Ezio Santin. L'inclinazione e la passione per il mondo del dolce emergono subito in questo vivace ragazzo che, terminato il liceo linguistico, parte alla volta delle grandi cucine francesi dove in qualche modo riesce sempre a ritagliarsi uno spazio nelle pasticcerie. E allora frequenta corsi presso l'Université Paris-Sorbonne e l'École de Gastone Lenôtre, e lavora al fianco delle più grandi personalità della cucina mondiale: George Blanc e Alain Ducasse.
Anni, quelli trascorsi in Francia, che segneranno indelebilmente il suo approccio alla pasticceria.
Rientrato in Italia è pasticcere preso il ristorante di famiglia, che proprio in quegli anni ottiene il massimo riconoscimento delle 3 stelle Michelin. Ma Maurizio Santin non si accontenta e la sua dedizione e il suo studio lo portano ad essere apprezzato consulente presso importanti aziende internazionali e prestigiose attività all'estero. Sarà anche executive chef della Città del Gusto di Roma. Si appassiona tra i primi alla tv e Gambero Rosso Channel lo vuole come volto di riferimento per i programmi "Dolcemente", "Dolcidicasa" e "Dolcementecon", oggi ancora in onda.
Maurizio si dedica anche ai libri e alle riviste di settore, scrivendo per diversi editori, e all'insegnamento. Eletto due volte pasticcere dell'anno, nel 1998 per la Guida dei ristoranti de L'Espresso e nel 2008 per la manifestazione Identità Golose. Nel 2016 diventa capo pasticcere presso l'Antico Caffè Spinnato di Palermo. Nel marzo 2018 entra a far parte di AMPI, coronamento anche di un "progetto personale" di confronto e comunicazione della grande pasticceria italiana.

Nuovi indirizzi AMPI

Il dolce salotto milanese della pasticceria si arricchisce di due nuove boutique: il 12 aprile ha aperto in via Santa Margherita 14 la pasticceria del Maestro riminese Roberto Rinaldini. Oltre al corner presso la Rinascente, anche questo nuovo Rinaldini shop si caratterizza per luoghi d'atmosfera, spazi privilegiati, un ambiente di design, accogliente, moderno ed elegante. Da vedere!

Il secondo indirizzo AMPI è stato inaugurato il 14 marzo scorso in via Marconi, ed è già meta di dolcissime pause dei clienti, e non, di una società finanziaria. Il Maestro Iginio Massari ha debuttato a Milano con una pasticceria-boutique in un angolo insolito della metropoli lombarda: all'interno della filiale di Banca Intesa San Paolo. L'originalità e l'estro del Maestro dei Maestri non ha pari! Il 20 aprile Pasticceria Marisa di Arsego (Pd) del Maestro AMPI Lucca Cantarin ha inaugurato la gelateria, prima tappa di un anno di progetti e ristrutturazioni che coinvolge il Maestro padovano. cod 55585

I pasticceri deliziano il Giro d'Italia
Dolci tipici per il passaggio della corsa

Da nord a sud si moltiplicano le **pasticcerie che sfornano dolci per festeggiare le varie tappe della Corsa Rosa**, un simbolo della nostra tradizione italiana, partita quest'anno da Gerusalemme per chiudersi a Roma

di Monica Di Pillo

Ogni tappa del Giro d'Italia si trasforma in una ghiotta occasione per creare nuove torte e sfiziosi pasticcini proposti dai Maestri pasticceri. Iniziando dal nord, il maestro Andrea Besuschio ha presentato durante un momento della cerimonia che ha visto entrare Miguel Indurain (maglia rosa 1992 e 1993) nella Hall of fame del Giro, un dolce dedicato appositamente per la partenza della 18ª tappa del Giro d'Italia da Abbiategrasso (Mi).

«Il dolce - spiega **Andrea Besuschio** - è composto da un biscotto morbido con gelatina di lampone e cremoso gianduia fondente. L'idea è quella di avere un dolce energetico adatto agli sportivi e non, gustoso e facile da trasportare e da consumare».

Passando da Milano la dolce carovana rosa fa tappa presso la Pasticceria Cucchi di corso Genova, che ospita fino a lunedì 6 agosto 2018, la mostra Arte su due ruote dell'artista milanese Roberto Sironi. Quartetto in fuga, Sprint e Novecento sono solo tre degli acrilici su tela con cui Sironi, pittore, uomo di teatro, autore di opere letterarie, regista, interpreta, in una miscela di movimento e cromatismi, un viaggio a ritroso nel tempo dove perdersi a celebrare epoche e storie diverse.

Arte su due ruote è un omaggio al mondo della bici, al Giro d'Italia e al Tour de France. Emozioni da gustare, sorseggiando un tè freddo, un cocktail in compagnia, davanti alle specialità dolci e salate della storica Pasticceria Cucchi. Fondata nel 1936 da Luigi Cucchi e dalla moglie Vittorina, la Pasticceria Cucchi si trova sempre allo stesso indirizzo, all'angolo tra corso Genova e piazza Resistenza Partigiana, nel cuore di Milano.

E scendendo si arriva in Abruzzo, dove il 14 maggio, giorno di riposo del Giro, tecnici e corridori portano la loro solidarietà al popolo abruzzese andando a Rigopiano. Il 15 il Giro riparte da Penne, transita per Farindola, Rigopiano e il Vado di Sole destinazione Umbria, con arrivo previsto nella zona di Gualdo Tadino.

Ma al ristoro dolce, ci penserà stavolta Onelio Napoletani, titolare della storica pasticceria Franco di Penne, in provincia di Pescara. L'omaggio del Giro d'Italia numero 101, sarà per il maestro pasticcere abruzzese Abbraccio D'Abruzzo. «È un dolce - spiega **Onelio Napoletani** - con la base di pan di Spagna al cioccolato fondente 85%, una gelatina al Prosecco Pinot Nero della cantina Marramiero, mousse alle fragole di Francavilla e glassato con una glassa rosa in onore della maglia rosa». Insomma ogni tappa avrà la sua parentesi dolce, per la gioia di ciclisti, tecnici e spettatori! cod 55576

Massari in tour con Dallagiovanna Successo per la prima tappa a Napoli

Grande successo di Meet Massari a **Napoli**, prima tappa del tour 2018 organizzato da **Molino Dallagiovanna** con Iginio Massari, che **proseguirà a Milano** il 28 maggio e a **Roma** il 24 settembre

L'evento, che si è svolto alla Città della Scienza, ha visto protagonista il Maestro in uno showcooking durante tutta la giornata, affiancato dal campano Salvatore De Riso e da Denis Dianin. In prima fila tanti altri grandi nomi della pasticceria italiana: Salvatore Gabbiano, Alfonso Pepe, Pasquale Marigliano, Salvatore Varriale e l'imprenditore Marco De Vivo con Vincenzo Faiella.

Massari ha voluto omaggiare la città partenopea e gli straordinari prodotti della sua terra con due creazioni: Sole di Napoli, crostata moderna con crema di Limoni di Sorrento e Mediterranea, monoporzione di massa montata alla ricotta glassata all'arancia con pasta sablé e pan di spagna.

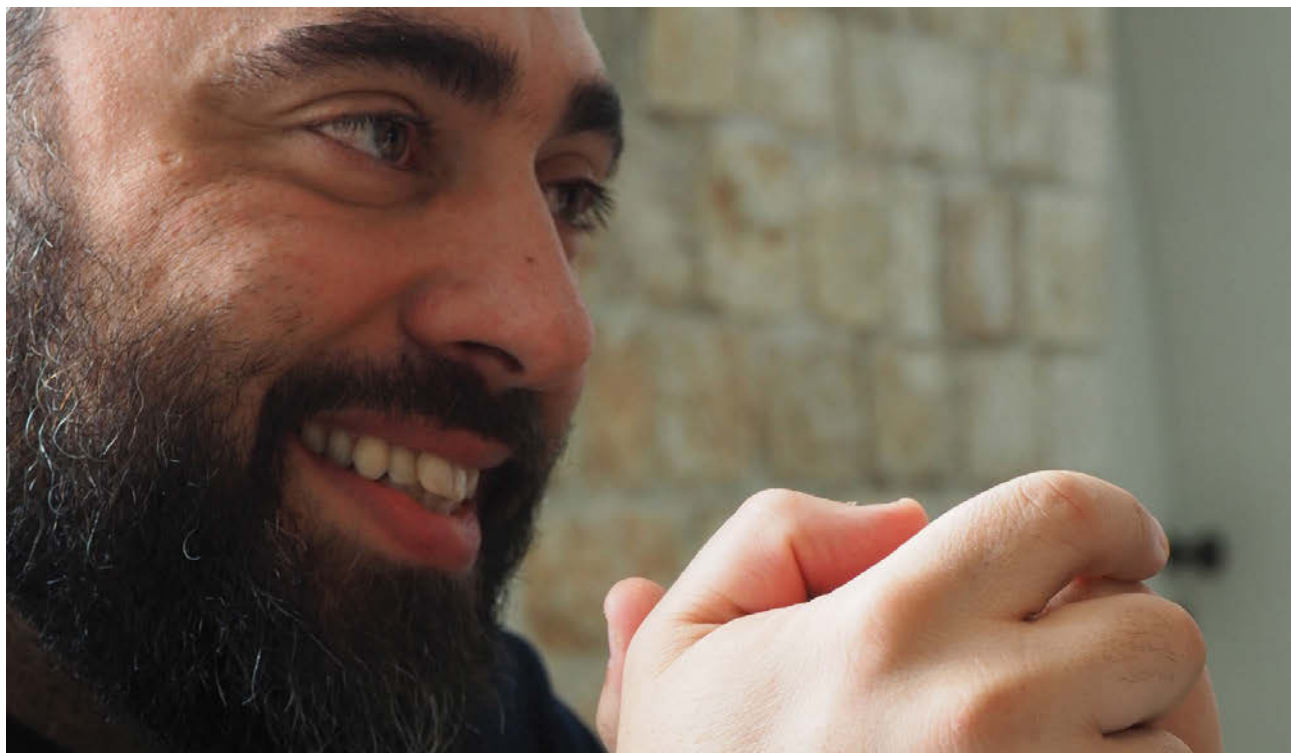
Anche Salvatore De Riso, felice per l'arrivo in Campania del "suo" maestro, ha realizzato per l'occasione un dolce particolarmente amato, il Soufflé stregato al cioccolato, monoporzione di frolla di nocciola con meringa montata al cioccolato e profumata alla curcuma e allo Strega Alberti. Protagonisti delle ricette i prodotti del territorio e le farine Molino Dallagiovanna, con "le Dolcissime" per pasticceria: Frolla 130, Frolla, Sfoglia, Brioche, Brioche Soft, Panettone, Panettone Z e Rinfresco, la rivoluzionaria farina, nata dall'incontro tra il Maestro e il molino emiliano, studiata, creata e testata appositamente per rinfrescare il lievito madre.

«Siamo molto soddisfatti di questa prima tappa del tour Meet Massari», ha dichiarato **Sabrina Dallagiovanna**, direttore marketing Molino Dallagiovanna. «La città di Napoli ha accolto con entusiasmo e partecipazione questo appuntamento. Iginio Massari, insieme agli altri Maestri della pasticceria, che hanno voluto essere presenti, hanno reso questa giornata davvero speciale. Li ringraziamo tutti, insieme al nostro partner Agrovo. Napoli è sempre stata punto di riferimento della pasticceria italiana ed era per noi importante partire da qua, e farlo nel migliore dei modi».

Prossimo appuntamento a Milano il 28 maggio all'Excelsior Hotel Gallia. Al fianco di Iginio Massari, il Maestro Gino Fabbri, presidente AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani).

cod 55385

Per informazioni e iscrizioni:
www.dallagiovanna.it.

IN SALA CON Antonello Magistà
«Ristorante come una casa accogliente»

"L'unicità
non è complicazione,
non è ricercatezza.
L'unicità è
una equilibrata armonia
di preziosi ingredienti".
Questo il biglietto da visita
del **Pashà**, ristorante
di Conversano (Ba),
una stella Michelin
dal 2013

di *Gabriele Ancona*

È il luogo del cuore, prima che professionale, di Antonello Magistà, referente per la Puglia di Noi di Sala, l'associazione che da ormai sei anni è impegnata nel promuovere i valori della sala e del servizio. In cucina sua madre Maria Cicorella, coadiuvata da Antonio Zaccardi, per oltre un decennio sous chef del tre stelle Michelin Enrico Crippa al Piazza Duomo di Alba (Cn). Al Pashà la linea gastronomica punta decisa sul territorio rielaborando i sapori della tradizione. Un percorso creativo che parte dalla ricerca delle materie prime che vengono elaborate dando vita ad una cucina "casereccia" di alto profilo. Le orecchiette fatte a mano con ragù bianco di capretto, verdure novelle e caprino fuso ne sono un vessillo.

La cucina del Pashà si rinforza. Quale la strategia a monte?

È solo il completamento di un progetto avviato da un paio di anni con l'inaugurazione della nuova sede. Il

tutto nell'ottica di far stare sempre meglio i nostri ospiti. Oggi disponiamo di uno spazio dieci volte superiore a quello del vecchio locale, ma il numero di coperti è aumentato di poche unità. Siamo passati da 20 a 30.

Una filosofia dell'accoglienza ben strutturata. Che origini ha?

Il 20 maggio festeggiamo il ventennale dell'attività, ma per 18 anni il Pashà ha accolto gli ospiti all'interno di un appartamento al primo piano di un edificio nel cuore del centro storico. Una casa vera e propria, con il salotto, la sala, la cucina e una famiglia che ti accudisce. Oggi siamo in un palazzo del '600, ma a essere cambiata è solo la metratura. Il Pashà continua a proporsi come una "casa ristorante". Una casa che deve essere accogliente, con garbo e calore. Abbiamo il dovere di ringraziare e premiare chi ci sceglie. Siamo in un piccolo centro e in molti fanno tanti chilometri per raggiungerci. Si spostano per stare bene, per vivere un'esperienza gastronomica unica in un ambiente piacevole, rilassante e confortevole.

Responsabile di sala e sommelier: come interpreta il concetto di servizio?

Lo vedo come un'armonia di ingredienti, un blend di presenza discreta, puntuale, mai invadente. Il servizio deve essere spontaneo, non macchinoso. Chiedo anzi ai miei 4 collaboratori di derogare alla rigidità delle regole se queste mettono a rischio il benessere, la tranquillità e il senso di rilassamento dell'ospite. L'esasperazione del galateo di servizio a volte può essere controproducente.

E la clientela "difficile"?

Rappresenta un grande stimolo e allo stesso tempo una sfida. Quando si alza dal tavolo con il sorriso e ringrazia, per noi è una soddisfazione notevole. È il risultato di un ottimo lavoro di squadra.

La squadra, appunto...

Amalgamare delle identità non è cosa facile, ma con l'esperienza si riesce a far convivere in modo sinergico personalità diverse. Il messaggio che deve passare ai collaboratori è quello che si opera all'interno di una casa. Il nostro lavoro è quello di mettere a proprio agio chi ci sceglie. E dobbiamo dare il meglio di noi stessi. Ma i primi che devono star bene siamo noi. Per trasmettere il benessere lo si deve vivere. Per questo risulta fondamentale l'ambiente, l'atmosfera. Un mosaico virtuoso composto da illuminazione, materiali, colori, arredo.

La mise en place conta?

Certo. È un punto di forza. Abbiamo scelto di non utilizzare tovaglie per esaltare i nostri tavoli antichi. Legno su cui adagiare tovagliette di design, alcuni elementi cromatici e la porcellana, immacolata per esaltare il contenuto. Una mise en place raffinata, elegante, equilibrata. cod 55382

Per approfondire...

LA PORCELLANA

Estetica e funzionalità per vestire i tavoli del ristorante. I piatti in porcellana sono un importante elemento di arredo e di valorizzazione dell'elaborazione gastronomica. Sul mercato è disponibile un'ampia gamma di modelli per soddisfare le esigenze di ogni tipologia di esercizio in base a robustezza, eleganza, design, originalità, linee, forme, decori e colori.

Erwan Garofano a Courmayeur Campione nazionale Abi Professional

L'**hotel Pavillon dei Truchet**, un classico dell'ospitalità di **Courmayeur Mont-Blanc**, ha accolto **oltre un centinaio di delegati Abi Professional**. Il presidente **Ernesto Molteni ha guidato i lavori dell'assemblea nazionale** dando il via alla **finale del 3° Concorso Abi Professional**, seguita dal contest Arazzo aperto anche ai non associati

di *Gabriele Ancona*

«Siamo tutti insieme, più bravi e meno bravi - ha ricordato il presidente Molteni - per imparare e crescere professionalmente in amicizia. Partecipare è sintomo di crescita e farlo con l'associazione significa migliorare la propria carriera. Per questo vengono organizzati concorsi e gare. Quale miglior master di una competizione di cocktail tra professionisti che mostrano tecniche e stili diversi, creatività e savoir faire personalizzati?».

Al 3° Concorso nazionale hanno partecipato 20 professionisti da tutte le regioni, che in 7 minuti hanno dovuto realizzare i drink con food pairing. I loro elaborati sono stati valutati da una giuria del gusto composta da Andrea Francardi (barman campione Aibes 2015; una presenza significativa che smussa le spigolosità tra le due associazioni), Marco Corgnati (già campione del mondo flair e titolare della scuola 100xCento The Bartending), Andrea Balleri (miglior sommelier d'Italia 2013) e Leonardo Muto (fiduciario Amira).

La gara ha visto in pedana concorrenti motivati che hanno realizzato ricette che hanno esaltato gli ingredienti degli sponsor della manifestazione. Grande creatività e ricerca, ma un po' troppa enfasi nella realizzazione delle decorazioni al bicchiere, che in alcuni casi hanno richiesto una precisione messa tuttavia a dura prova dall'emozione agonistica. Nel complesso un tripudio di aromi, profumi e cromatismi.

Davide Benvenuto (sezione Val d'Aosta) si è aggiudicato il premio Miglior decorazione, a Christian Olivari (Lombardia) il premio Miglior finger food e a **Erwan Garofano** (Liguria) quello Miglior tecnica. Un'abilità che ha portato Garofano anche sul gradino più alto del podio nella gara generale. È lui il Campione nazionale Abi Professional 2018.

I 41 partecipanti al Concorso Arazzo hanno dovuto realizzare al momento un drink utilizzando un ingrediente estratto a sorte. Prima classificata Beatrice Cappello (non associata Abi Professional), al secondo posto Bruna Margareci (Abi Sicilia), terzo classificato Christian Olivari (Abi Professional Lombardia) a pari merito con Cristian Russo. I premi dedicati agli sponsor hanno visto imporsi Luca Ciccacci (Fabbri 1905), Valentina Tucci (Campari), Antonio Stranieri (Caffè Borghetti), Francesco Lubieri (Fernet Branca), Luciano Loggia (Brancamenta), Elisa Lodale (Vertosan), Pier Luigi Ricci (Varnelli), Massimo Battisti (The Barmaster Gin), Luciano Loggia (The Queen), Davide Benvenuto (Gin Puro), Nicolò Bolognino (Martini &Rossi), Cristian Russo e Roberto Pallerei (Vecchio Amaro del Capo), Laura Dalcaldo (St. Roch), Emanuele Carlà (Wild Ibiscus), Pietro Sangiuliano (Amaro Montenegro).

cod 55226

Spumanti e amari alle erbe
Tanti nuovi spunti per la mixology

Il Vinitaly, pur essendo dedicato al mondo del vino, permette di (ri)scoprire prodotti che si legano al mondo dei barman e della mixology. Nei vari padiglioni ho potuto ritrovare grandi spumanti, che ogni barman alla ricerca di novità potrebbe valorizzare nei suoi cocktail, e interessanti novità nel mondo in ascesa degli amari.

Spumanti

Brachetto d'Acqui e Asti Spumante

Vini di lunga tradizione storica, prodotti in zone ben circoscritte che durante il periodo della Filossera rischiarono di scomparire, ma che, grazie alla lungimiranza di imprenditori quali Arturo Bersano per il Brachetto e Carlo Gancia per l'Asti Spumante, vennero reinventati, partendo dal metodo Charmat e andando a realizzare dei vini spumanti dolci naturali. Per ogni barman sarà intrigante l'utilizzo di questi nobili spumanti per la realizzazione di aperitivi fruttati, abboccati ed aromatici.

Carucci

Interessante la sfida che sta lanciando sul mercato degli Highballs Alessandro Carucci, giovane imprenditore piemontese dell'area di Nizza Monferrato (At): valorizzare un prodotto del suo territorio, un vino aromatizzato alla china, a base di Barbera d'Asti Docg, di color rosso brillante e dal gusto morbido e amaro, realizzato dall'infusione di erbe, radici e spezie, portandolo nel mondo della miscelazione come base per il drink "Barbera Tonic", aperitivo futurista, proposto con ghiaccio e acqua tonica.

Amari

Ma sicuramente è il mondo degli amari quello che sta raccogliendo in questo momento le maggiori soddisfazioni, grazie ai suoi prodotti di origine tutta italiana. Come ha detto recentemente Campari in un programma televisivo, "dopo aver insegnato al mondo il consumo dell'aperitivo prima dei pasti, è il momento di insegnargli il consumo dell'amaro alla fine". Si tratta di un mercato in forte espansione, alcuni amari, poco conosciuti localmente, hanno già un buon appeal all'estero.

Amaro dell'Etna

Dal sapore speziato, prodotto dall'azienda Agrosan, vede la luce nel 1901 alle pendici del vulcano siciliano nella zona di Augusta (Sr). La sua inconfondibile miscela di oltre 26 tra erbe e piante aromatiche raggiunge il 30% d'alcool.

di Carmine Lamorte

Amara

Un amaro di 30% d'alcool, a base di scorze di arance rosse ed erbe aromatiche, senza coloranti e additivi, adattissimo sia nella miscelazione che per essere consumato liscio o con ghiaccio, prodotto da Rossa Società Agricola a Misterbianco (Ct).

Amaro di Sicilia

La distilleria dell'Etna dei Fratelli Russo produce liquori e distillati dal lontano 1870 a Santa Venerina (Ct). Il loro Amaro di Sicilia si ottiene dall'infusione di erbe e di radici raccolte alle falde dell'Etna, selezionate e lavorate secondo un'antica ricetta di famiglia. Raggiunge una gradazione alcolica del 32%.

Amarischia

Amaro prodotto dalla Famiglia Cola a Caivano (Na) dal 1969 sulla base di una ricetta dei Frati Francescani domiciliati a Ischia fin dal 1225. Si tratta di un prodotto dal retrogusto astringente, con un fondo dolce che non dispiace neanche ai palati più esigenti. Gradazione alcolica intorno ai 30%. cod 55588

Acrilammide, col nuovo regolamento stop agli alimenti "abbronzati"

Dall'11 aprile è entrato in vigore l'ormai noto Regolamento Ue 2017/2158 che ha posto come obiettivo la riduzione dei livelli di acrilammide negli alimenti, un sottoprodotto cancerogeno e genotossico che si forma dalla reazione di Maillard, durante la cottura prolungata e ad alte temperature (maggiori di 120°C). di prodotti amidacei, contenenti zuccheri e l'amminoacido asparagina, quali patate, caffè e suoi succedanei, cereali, pizza, pane, biscotti etc. Tale reazione, risulta ben voluta e desiderata da tutti gli operatori del settore alimentare (Osa) per il gradevole sviluppo di nuovi sapori e flavours, ma anche per il cambiamento di colore dell'alimento che varia dal dorato al bruno.

I tipi di cottura che favoriscono la formazione di acrilammide sono la frittura, la grigliatura e la cottura al forno, in pratica quelli che risultano più appetitosi al palato. Alla luce del nuovo regolamento, come riusciranno gli Osa a contenere al massimo la formazione di tale sottoprodotto senza deludere le aspettative culinarie dei consumatori?

Adottando una serie di semplici strategie, illustrate negli allegati I e II del Regolamento stesso, in aggiunta alle buone prassi di lavorazione (Gmp) quali ad esempio:

- la valutazione dei fornitori sulla base delle misure di attenuazione svolte;
- la selezione delle materie prime e del loro trattamento pre e post-cottura, per consentire la diminuzione della concentrazione dei due principali precursori dell'acrilammide: zuccheri riducenti e asparagina;
- temperature di stoccaggio idonee alla tipologia di materia prima impiegata;
- l'utilizzo di antiossidanti naturali (come tè verde, succo di limone) che evitano la formazione di zone più scure nelle patate;
- prediligere fermentazioni lunghe: i lieviti e i batteri lattici andranno a degradare gli zuccheri presenti nei prodotti a base di cereali;
- l'utilizzo dell'enzima asparaginasi (derivante da diverse fonti microbico/fungine) nei prodotti da forno poiché esplica un'azione molto efficace nella riduzione dell'acrilammide, convertendo l'asparagina in acido aspartico e ammonio.

Per poter garantire una reale attenuazione del livello di acrilammide negli alimenti, basterà rispettare il binomio tempo-temperatura di preparazione, adottare modalità di trattamento termico non convenzionali (come la bollitura e la cottura al vapore) e sfruttare raffreddamenti rapidi bloccando così il proseguimento di cottura del prodotto stesso. L'uso di queste azioni preventive permetteranno di tutelare anche quei consumatori appartenenti a fasce d'età sensibili e quindi maggiormente esposti all'assunzione di questa sostanza indesiderata.

cod 55560

di Francesca Totò
Tecnologo alimentare

Se ne parla da qualche tempo ma, forse, con un'inesattezza di fondo che sta proprio nel titolo. Di solito, sull'argomento, si dice "**cuoco virtuale**" mentre io ho puntualizzato "**chef**". La **distinzione non è da poco**, anche se, da almeno 15-20 anni, sui due termini si è fatta **parecchia confusione ed è bene chiarire**

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Lo chef virtuale, non sempre presente Sta al cuoco in cucina regalare emozioni

Lo chef è il "capo", che, oltre ad essere cuoco, è anche imprenditore ed organizzatore del lavoro, del suo ristorante e degli eventuali altri esercizi, aperti sotto la sua egida, in Italia e all'estero, come si verifica sempre più spesso, anche a causa degli alti costi di gestione cui è soggetto il ristorante blasonato di base.

Cuoco è il suo "vice" , che ha tutte le incombenze, proprie della cucina, della buona riuscita dei piatti e della conduzione del personale.

Ma quando lo chef è detto "virtuale"? Sicuramente, quando si può permettere di assentarsi, per impegni diversi, sicuro che il suo "vice" realizzerà tutto il repertorio di cucina senza sorprese per il cliente. In definitiva, il cuoco è il vero "alter ego" dello chef.

Certo, si sa che, lo chef celebre, i clienti desiderino vederlo di persona e questo succede quasi sempre; tuttavia, bisogna riconoscere che quando, in sua assenza, il trattamento qualitativo delle preparazioni e il servizio di sala e dei vini non risentono di scadimenti, oltre al valore specifico degli addetti, dal cuoco vicario al personale di servizio, grande merito deve essere attribuito proprio allo chef titolare per aver saputo infondere ai suoi collaboratori lo spirito perfetto di gestione.

Ho due aneddoti personali, del passato meno recente, entrambi avvenuti all'Albereta di Gualtiero Marchesi. Il primo, per una cena, con amici gourmet. All'arrivo, e per la prima volta, la sorpresa: Gualtiero non c'era, perché impegnato altrove; grande delusione dei miei amici ma io li rassicurai: in cucina, a dirigere la brigata, c'era Carlo Cracco, lo conoscevo da quando era ragazzo ed ero conscio delle sue capacità. Andai in cucina e gli chiesi di prepararci un menu "sopra le righe", ne uscì un'esperienza memorabile ed io chiamai Marchesi per "ringraziarlo per la sua assenza...". Intanto, si può dire, era nato il primo "chef virtuale" ma era nata anche una nuova stella, appunto Carlo Cracco.

di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Il secondo, analogo, insieme ad uno stuolo di affermati gourmet e Gualtiero assente per impegni importantissimi. Questa volta in cucina, c'era un altro degli allievi preferiti da Marchesi, Andrea Berton. Stesso copione dell'altra volta, chiedendo ad Andrea di sbizzarrirsi con un menu di sua creazione e, anche questa volta, l'esperienza fu di quelle da ricordare a lungo ed era nata un'altra "stella", Andrea Berton.

Come nelle parabole, ecco la morale da "gourmet Cordon Bleu": "prima di lasciarsi andare a facili giudizi, è bene esaminare tutte le circostanze e apprezzare chi, pur essendo vero protagonista, consente ai collaboratori di sostituirlo in modo egregio e di mettere in luce la propria personalità e professionalità. cod 55521

CONSULENZA LEGALE

Cessione di un'attività
Novità nella normativa

di Simonetta Verdirame
Avvocato

I nostro codice civile regolamenta minuziosamente la cessione o l'affitto di un'azienda e cioè il trasferimento della proprietà da un soggetto ad un altro a fronte di un corrispettivo in denaro. Si parla tanto di pensioni e delle disposizioni normative che hanno reso sempre più difficile e più lontano accedervi ma dopo molti anni di attività, per motivi vari, si potrebbe certamente desiderare un po' di riposo. La cessione o l'affitto dell'attività commerciale svolta per una vita potrebbe rappresentare la possibilità di anticipare questo momento cristallizzando i frutti del proprio lavoro ma, nello stesso tempo, vedendolo continuare da un altro imprenditore che ne prende il testimone.

La normativa è stata recentemente aggiornata. L'atto di cessione è solitamente preceduto dalla stipula di un contratto preliminare di vendita/affitto con il quale si stabiliscono gli accordi fondamentali tra le parti che intervengono dopo i dovuti controlli da parte dell'acquirente sulla verifica della situazione contabile. Il cedente, da parte sua, dovrà valutare i beni dell'azienda attribuendo un valore di mercato e dovrà stimare il cosiddetto avviamento e cioè la capacità dell'azienda di produrre ricavi.

Nel caso di trasferimento di azienda, il personale, con il quale si sono stati condivisi anni di lavoro, viene tutelato dal nostro ordinamento che sancisce chiaramente il principio secondo cui il trasferimento dell'azienda non costituisce di per sé motivo di licenziamento. Gli articoli 2558 e 2112 del codice civile prevedono proprio il subentro nei contratti stipulati per l'esercizio dell'azienda, la continuità del lavoro con i diritti maturati fino a quel momento verso i quali sia il venditore che l'acquirente sono obbligati in maniera solidale.

Per quanto riguarda la successione dei crediti e dei debiti, intervengono gli articoli 2559 e 2560 del codice civile. In particolare, se sussistono posizioni creditorie, queste vengono acquistate senza che il debitore debba esserne informato mediante notifica mentre, nel caso di cessione di debiti inerenti all'esercizio dell'azienda ceduta, il venditore non viene liberato da quelli verificatisi anteriormente al trasferimento se non risulta che i creditori vi abbiano acconsentito. L'acquirente, comunque, è tenuto a rispondere dei debiti dell'azienda se essi risultano dai libri contabili (che ha obbligo di controllare).

Se poi l'attività aziendale si svolge in locali presi in affitto, il cedente/conduttore può senz'altro sublocare l'immobile o cedere il contratto di locazione previa comunicazione mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento al locatore ma anche senza il suo consenso come stabilito dalla Legge 392 del 27 luglio 1978 articolo 36. Il locatore potrà opporsi, solo per gravi motivi, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione e potrà non liberare il cedente per riservarsi la possibilità di agire contro di lui se il cessionario non adempisse le obbligazioni assunte nel contratto di locazione.

Vi è infine il cosiddetto "patto di non concorrenza" previsto dall'art. 2557 del codice civile, che obbliga chi cede l'azienda ad astenersi, per 5 anni dal trasferimento, dall'iniziare una nuova impresa simile e che abbia oggetto o ubicazione tali da sviare la clientela dell'azienda ceduta. Nell'accordo economico tra le parti, comunque, le stesse potranno prevedere una rinuncia o un ampliamento di tale divieto fermo restando il principio che non è possibile impedire lo svolgimento di ogni attività professionale altrui né è possibile prevedere una durata superiore ai 5 anni. cod 55542

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
Tel 02 29521121
s.verdirame@studioverdirame.it

Il **progetto intende offrire competenze avanzate** non solo sul **management** e sul **marketing** ma su **tutte quelle materie che occorre apprendere** per rendere la propria attività un **business di sicuro successo**

RESTAURANT COACH

Fimar, Aeper e Fiepet insieme per promuovere la ristorazione di qualità

di *Vincenzo Liccardi*

Come presidente della Fimar (Federazione italiana manager della ristorazione), ho siglato un accordo "storico" di partnership con l'Aeper (Associazione esercenti pubblici esercizi Roma) e la Fiepet-Confesercenti (Federazione italiana esercenti pubblici e turistici) Roma. Insieme abbiamo ideato un centro di formazione continua per allenare i manager e gli imprenditori della ristorazione che vogliono migliorare le proprie prestazioni e quelle delle loro aziende.

Io e tutta la squadra di Fimar, composta da docenti altamente qualificati, offriremo ai ristoratori la possibilità di essere aggiornati costantemente nelle 5 principali aree del restaurant & business management. Aree che ho sintetizzato con l'acronimo di ODACA: "Orienta" il tuo scopo; "Diffondi" il tuo brand; "Accelera" il tuo business; "Controlla" la tua azienda; "Alligna" te stesso.

Nell'area di "Orienta" verranno forniti strumenti di sales management, social media e persuasione linguistica per valorizzare al meglio la propria professione, il servizio e i prodotti. Attraverso nozioni di restaurant marketing, menu engineering e positioning, i ristoratori sapranno come "Diffondere" in modo efficace il proprio brand.

L'innovazione, la tecnologia innovativa e il future web sono invece fondamentali per "Accellerare" il proprio business, stando sempre un passo avanti agli altri. Acquisire competenze specifiche di restaurant management consentirà agli imprenditori di tenere sotto "Controllo" l'andamento della propria azienda, con lo scopo di migliorarne le performance. Infine, attraverso le nozioni di "Alligna", i ristoratori sperimenteranno una serie di tematiche innovative, come i nuovi food trend, food wellness, la leadership emotiva, da sfruttare per il proprio business ma anche per se stessi.

Tanti gli incontri formativi in programma. Un appuntamento importante per gli iscritti delle tre associazioni è il percorso gratuito, costante e continuo, una volta al mese, dove poter acquisire le competenze e i metodi di ODACA. Inoltre sono previsti webinar, corsi formativi brevi e master certificati dalla Fimar. Tutti si svolgeranno a Roma, in via del Circo Massimo 9.

cod 55575

Per informazioni:

www.fimaronline.com

www.associazionebar.com

Stufe radianti a fungo
Pericolose se poste in ambienti chiusi

di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

di Fabio Molinari
Consulente sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro

Da qualche anno, in particolare dall'entrata in vigore della legge antifumo nei locali pubblici del 2003, si è assistito al proliferare delle cosiddette "stufe radianti a fungo" alimentate a gas propano liquido (gpl). Ma la loro potenziale pericolosità viene spesso sottovalutata, sia dagli "addetti" ai lavori che dagli utenti. Gli ambienti esterni che si creano sono, solitamente, riscaldati da un numero di bombole a gpl che va da 2 a 4 unità, ed ognuna di esse ha un peso di circa 25 kg. Il loro utilizzo esterno non è vietato e non comporta grossi rischi. Il problema emerge nel momento in cui esse devono venire stoccate all'interno dei locali, durante la chiusura serale e/o notturna. La presenza del gpl, infatti, comporta il rischio di incendio ed esplosione.

È obbligo del datore di lavoro ridurre il più possibile la pericolosità di tale attrezzatura; diversi comandi dei Vigli del fuoco hanno emanato delle linee guida per una corretta gestione.

- L'installazione è vietata negli ambienti chiusi ed è consentita in aree all'aperto o in spazi ampiamente ventilati quali portici, tettoie, e simili.
- L'apparecchio deve recare la seguente avvertenza, direttamente sul suo involucro o su una placca ben visibile all'utente: "L'uso di questo apparecchio in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è vietato".
- Poiché il gpl è un gas più pesante dell'aria, è vietata l'installazione in spazi interrati o a livello più basso del suolo come pure a distanza minore di 2 metri.
- Le bombole non allacciate agli apparecchi, anche se vuote, non devono essere tenute in deposito nell'attività o nelle pertinenze della stessa anche se all'aperto.
- L'installazione/sostituzione delle bombole deve essere effettuata esclusivamente da soggetti adeguatamente formati: in tal caso, si può richiedere un'autocertificazione del possesso dei requisiti professionali all'azienda interessata.
- Gli apparecchi con bombole allacciate possono essere tenuti in deposito all'aperto sino a un quantitativo massimo di 70 kg di gpl; tali ambienti devono garantire che non avvenga la manomissione da parte di persone non autorizzate.
- Gli apparecchi e le relative bombole allacciate possono essere tenuti in deposito anche all'interno dell'esercizio, in vani di volume superiore a 10 metri cubi, per un quantitativo massimo di gpl che dipende dalla cubatura dell'ambiente (per esempio: in locali di cubatura compresa tra 20 e 50 è consentito tenere in deposito fino a due apparecchi dotati di relativa bombola allacciata per una capacità complessiva non maggiore di 20 kg di gpl).
- È vietato, in ogni caso, tenere in deposito apparecchi e relative bombole allacciate in locali classificati con pericolo d'incendio (es. cucine, centrali termiche, locali tecnici, ecc.).
- I locali in cui vengono tenuti in deposito gli apparecchi e le relative bombole allacciate devono essere ventilati in modo naturale e devono avere una porta verso l'esterno; i locali stessi devono essere dotati di una o più aperture permanenti di ventilazione situate a una quota prossima a quella del pavimento e non devono essere comunicanti con vani interrati.

Si ricorda l'importanza di rispettare le linee guida sopra citate, in quanto le autorità competenti (in particolare la Polizia locale) possono comminare sanzioni, che possono portare anche alla chiusura temporanea dell'esercizio nel momento in cui si riscontra un rischio elevato di esplosione. cod 55546

Intrecci, una scuola di alta formazione per rivoluzionare il mondo della sala

Intrecci - Alta formazione di sala è un'idea delle sorelle Cotarella che, forti del loro know how familiare, hanno un obiettivo: formare professionisti di sala di alto livello e portarli nel mercato della ristorazione

di *Alberto Lupini*

Con il mondo dello chef-star e della cucina che prende sempre più piede e con un'accoglienza che porta l'Italia ad essere faro di attrattività per tutta l'Europa e non solo, Intrecci (**www.intreccialtaformazione.com**) si assume la responsabilità di rivoluzionare il concetto di sala, formando dei professionisti che siano guidati da classe (intesa come eleganza, preparazione ed armonia), calore (inteso come presenza) e carattere (inteso come capacità di distinguersi rimandendo fedeli a se stessi), le tre "C" dell'accoglienza.

Nella ristorazione sala e cucina si completano e insieme formano quella che per il cliente dev'essere un'esperienza sensoriale a 360°: nessuna delle due parti può venire meno, sono entrambe fondamentali. «Quando c'è un problema e c'è la possibilità di risolverlo - spiega **Dominga Cotarella**, co-ideatrice della scuola insieme alle sorelle Marta ed Enrica, ma anche vicedirettore di cantina Falesco - è necessario impegnarsi per farlo. Ecco perché io e le mie sorelle abbiamo creato una scuola dedicata esclusivamente alla sala», perché il cliente si serve in sala, e quindi, la sala serve. Intrecci infatti ha come primo desiderio quello di colmare il gap della cucina a discapito della sala.

Molte le partnership di questo progetto, tra cui università, associazioni e aziende. Tra queste ultime c'è Antinori. «Abbiamo conosciuto e fin da subito sostenuto questo progetto - spiega **Enrico Chiavacci**, direttore marketing di Antinori - secondo noi tanto ambizioso quanto innovativo. Crediamo che la figura dello chef, oggi anche imprenditore, abbia bisogno di qualcuno che lo rappresenti, sempre, anche in sala».

Il programma di studi di Intrecci non si limita alla sala ma coinvolge ogni aspetto della ristorazione, dal marketing alla comunicazione, dall'economia alla gestione aziendale, dall'enologia al mondo delle Bevande fino alla postura e al portamento. Una formazione completa, che possa confluire in una vera e propria laurea, la stessa #laureaccoglienza che da tempo Italia a Tavola sta promuovendo. «Una laurea accoglienza è la sfida che abbiamo raccolto - conclude Dominga - la sfida che ci poniamo da qui ai prossimi cinque anni: fare diventare Intrecci un vero e proprio percorso di laurea, di managerialità».

Intrecci è già attiva da dicembre 2017. Iniziati i primi corsi di studio, sono già state numerose le uscite didattiche degli studenti. cod 55521

In Ifse una primavera dal sapore italiano e internazionale

Fervono le attività nella scuola di Piobesi Torinese: i gruppi internazionali, il Training Day e i progetti istituzionali per diffondere la cultura della cucina e della pasticceria italiana nel mondo

Continuano con successo le attività della Scuola di alta cucina e pasticceria che in questa primavera, oltre ai consueti gruppi di studenti italiani, ha visto l'alternarsi di numerosi gruppi internazionali, segno di quanto la cucina e la pasticceria continuino a riscuotere successo nel mondo e della continua richiesta di formazione in campo enogastronomico. Non solo l'arrivo di gruppi ma anche la partecipazione a progetti istituzionali di rilievo in collaborazione con enti stranieri.

Un onore per l'istituto essere stato scelto dalla Camera di commercio italiana a Toronto per un progetto dal titolo "Authentic Italian Table", iniziativa volta a far conoscere ai veri professionisti canadesi la cultura enogastronomica italiana e i suoi prodotti. L'attività si è concretizzata nell'invio di 4 executive chef canadesi in Italia che, sotto la guida di Ifse, hanno avuto modo di frequentare lezioni di cucina e pasticceria, visitare alcune aziende del panorama food&wine e gustare nuovi piatti in rinomati ristoranti; un tour studiato da Ifse finalizzato ad ampliare la cultura enogastronomica di questi chef in maniera attenta ma soprattutto autentica.

A pochi giorni dall'avvio, l'arrivo di un gruppo di executive chef da New York, in Ifse per un pranzo didattico con vini in abbinamento alla scoperta di nuovi piatti e vini di piccoli produttori eccellenti del territorio. A fine aprile è poi stata la volta della Cina, con un percorso formativo dedicato alla pasticceria italiana. Si sono infatti attuati gli

agreement stretti lo scorso autunno con l'arrivo di un primo gruppo per una full immersion sulla pasticceria, a cui seguiranno nei prossimi mesi altri gruppi per nuovi corsi di durata variabile su tema cucina o pasticceria.

A solo una settimana di distanza, in arrivo gli studenti Canadesi, direttamente dal Centennial College. Anche questo gruppo è frutto di una nuova importante partnership stretta a fine 2017 che ha già visto l'invio del docente Ifse Ugo Mura in Canada presso l'istituto e ora si completa con l'arrivo del primo gruppo direttamente in Italia. I ragazzi canadesi si sono, però, dedicati alla cucina con un percorso intervallato da visite didattiche a completamento dell'esperienza del gruppo. Per loro la possibilità di conoscere e capire più in profondità il panorama enogastronomico italiano con la visita ad un caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano, ad Acetaia Malpighi per scoprire una tradizione che passa di generazione in generazione, quella dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena, e a Vinum per degustare i migliori vini piemontesi nella rinomata Alba.

Direttamente da Orlando, in Florida, seguiranno poi a giugno i ragazzi del Rosen College. Lo scorso inverno il team Ifse aveva avuto modo di farsi conoscere in istituto con alcune lezioni dedicate alla cucina italiana e una selezione di prodotti tipici: la professionalità e l'entusiasmo dei docenti ha lasciato anche qui il segno e Ifse ospiterà quindi con piacere anche i ragazzi di questo prestigioso college della Florida.

Il successo estero non prescinde comunque dalla forte presenza di studenti italiani, come testimoniato dal grande successo riscosso dalle due giornate di open day dell'istituto. Un open day diverso che Ifse ha definito "Training Day" data la peculiare opportunità, oltre che di visitare l'istituto e di conoscere i piani formativi, anche di partecipare ad una demo class gratuita sul tema cucina o pasticceria. Un boom di presenze, con ragazzi da diverse parti d'Italia desiderosi di scoprire e toccare con mano l'eccellenza Ifse: in cattedra per la cucina lo chef Riccardo Marello, direttore corsi e docente Ifse, e per la pasticceria Wendy Elena Bosca, docente Ifse, che hanno saputo catturare l'attenzione dei partecipanti con preparazioni d'effetto mostrando la qualità dei metodi di insegnamento e il livello della formazione della scuola. «Queste due giornate di porte aperte sono state un grande successo», hanno commentato il presidente Ifse **Piero Boffa** e il direttore generale **Raffaele Trovato**. «La fama della scuola continua a crescere a livello internazionale e siamo davvero lieti che sempre più persone in Italia e nel mondo ci scelgano quale punto di riferimento per la formazione sulla cucina e la pasticceria italiane». cod 55574

Rotari Flavio Riserva Brut Trentodoc 2009

Uve: 100% Chardonnay
Vinificazione: Prodotto con sole uve Chardonnay. La lunga rifermentazione e affinamento in bottiglia, secondo il Metodo Classico nel rispetto del disciplinare di produzione Trentodoc, conferisce a Rotari Flavio caratteristiche uniche e di notevole pregio. I lieviti, durante la sosta di almeno 8 anni, donano a Rotari Flavio grande struttura e note aromatiche persistenti ed equilibrate
Colore: paglierino carico con riflessi dorati
Profumo: note di agrumi, albicocca e pesca gialla. Crosta di pane e sentori di fiori bianchi. Finale con note di pasticceria, crema
Sapore: pieno, fragrante, ben bilanciato con aromi nocciola, lievito e miele
Servire a: 8-10°C

Nosio
via del Teroldego 1/E, 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.rotari.it

Bollicine Trentodoc con baccalà
Connubio perfetto firmato Rotari

L'importante Riserva di Rotari si rinnova nella sua veste con la nuova etichetta di Rotari Flavio. L'enologo Fabio Toscana ha selezionato uve Chardonnay provenienti da alcuni tra i migliori vigneti dei conferitori Rotari posti sopra i 700 metri di altitudine. Il vino base è stato fermentato in parte in acciaio e in parte in legno, esclusivamente rovere francese. L'idea di partenza era di poter ottenere una grande "Riserva" sfruttando la speciale uva raccolta con qualche giorno di ritardo rispetto alla maturazione tecnica, in modo da poter ottenere maggiori profumi. Per realizzare questo ambizioso progetto, in seguito alla seconda fermentazione, Rotari Flavio ha riposato per oltre 8 anni sui propri lieviti in bottiglia, nel buio della cantina. Una menzione particolare merita la liqueur d'expedition, preparata seguendo rigorosi parametri, adatta ad ottenere una conclusione perfetta e cremosa.

Questa nuova annata proposta si abbina perfettamente alla ricetta "Baccalà secondo l'Oca", piatto proposto dallo chef Marco Olivieri de La Trattoria dell'Oca, artistico e storico locale nel cuore di Napoli. L'intensità di questo metodo Classico Trentodoc si sposa con la piacevole sensazione gustativa del baccalà, sapientemente cotto al forno assieme alle cipolle caramellate. Le sue piacevoli note finali cremose di crema Chantilly e cioccolato bianco accompagnano degnamente la forte aromaticità della cipolla e il gusto intenso del baccalà. cod 55564

Baccalà secondo l'Oca

Prendere del baccalà alto, dissalarlo bene e farlo a tocchetti di media grandezza. Passarli nella farina e poi friggerli rendendoli dorati. A parte, in un tegame, far appassire cipolla di Tropea, finemente tagliata, con olio evo e successivamente completare l'appassimento con vino rosso e aspettare che il tutto si asciughi. Verso la fine della cottura aggiungere un po' di aceto di mele, uva passa e pezzetti di olive denocciolate. Una volta pronta la salsa, mettere in tegame da forno il baccalà con la salsa precedentemente preparata e farlo gratinare a 180°C per 10 minuti.

Flagship Store Pentole Agnelli
Entro l'anno almeno 10 in Italia

Una **tappa fondamentale nel processo di consolidamento** di un marchio come **Pentole Agnelli, leader nella produzione di pentole professionali**, che aspira a un **ruolo da protagonista anche nel terzo millennio**

Nelle immagini alcuni spazi dedicati a Pentole Agnelli presso il rivenditore Imbar srl di Bari

«Abbiamo voluto creare una partnership di prestigio coi nostri partner commerciali in Italia e nel mondo - ci dice **Angelo Agnelli**, ceo di Pentole Agnelli - che sia l'espressione del nostro modello di business, che pone al centro la cura e l'attenzione verso i nostri principali end user: i cuochi. L'interesse da parte di molti nostri distributori a diventare dei veri e propri concessionari ufficiali è una testimonianza reale e concreta della loro fidelizzazione e della strategicità che essi rivestono per la nostra azienda. L'apertura di questi "presidi", si inserisce nel piano di forte espansione di Pentole Agnelli in termini di presenza territoriale, secondo un concept fortemente orientato all'approccio consulenziale e relazionale: in sintesi è il nostro modo di operare che poniamo al vertice dell'attenzione di tutti».

Il progetto Flagship Store Pentole Agnelli è la diretta conseguenza della missione e della visione imprenditoriale e quindi del piano di marketing commerciale strategico e operativo che l'azienda bergamasca sta adottando. Vuole innanzitutto costruire e incrementare il traffico di visitatori, cuochi professionisti, nel punto vendita che vede le marche di pentole del Gruppo Agnelli come riferimento principale del settore. Si contraddistingue per gli spazi ampi e luminosi che mette a disposizione della stessa azienda oltre ad un assortimento completo delle sue collezioni a catalogo sia di Pentole Agnelli che Fasa Pentole che Agnelli Complements.

«Il nostro concessionario deve avere, per così dire, delle "antenne" per captare e interpretare in presa diretta gli stimoli, le richieste, le esigenze e le proposte raccolti tra i suoi clienti/visitatori, trasformandoli in altrettanti elementi utili alla definizione di strategie d'eccellenza che condividiamo», continua Angelo Agnelli. «La strategia di espressione della marca Pentole Agnelli con i Flagship Store si concretizza in un vero e proprio sistema di esperienze positive che rafforzano la fedeltà verso la nostra marca. Il personale destinato alla vendita dev'essere preparato, conoscere bene la nostra storia, la nostra produzione e la nostra mission, oltre che avere un approccio empatico col cliente finale».

«Di tutti i partner che compongono la flotta commerciale della nostra azienda o, meglio, la nostra rete distributiva, il Flagship Store (o concessionario ufficiale) è il più importante. Il prestigio di cui

gode gli deriva, oltre che da fattori etici, anche da elementi tangibili quali la location, dimensione e allestimento, e da elementi esclusivi ancorché immateriali come atmosfera, appeal ed espressività. Il nostro Flagship Store rappresenta il migliore strumento per essere riconosciuti e identificati con il nostro stile e con i nostri valori. Al di là del contenitore e di quanto in esso è raggruppato, sono le informazioni e le rappresentazioni che si possono reperire lì, a fare del Flagship Store Agnelli o Fasa il medium interattivo per antonomasia. E il nostro Flagship Store presidia in genere una circoscrizione ben più ampia di quella strettamente cittadina in cui risiede, arrivando a esercitare la sua attrattiva in ambito nazionale e, addirittura, sovranazionale».

«I Flagship Store sono realizzati in collaborazione con i nostri partner commerciali dove l'offerta si coniuga con la loro professionalità e l'innovazione delle nostre soluzioni marketing che proponiamo. Gli strumenti commerciali che mettiamo a disposizione sono costituiti da un'offerta merceologica assortita, da un'offerta di servizi complementari ai nostri prodotti e da un ben oliato sistema di prezzi e condizioni di vendita. Gli strumenti di comunicazione/marketing invece sono costituiti da un sistema di promozione delle vendite che monitoriamo con molta attenzione, naturalmente in collaborazione con essi».

«Ovviamente per far ciò i nostri partner ci mettono a disposizione uno spazio visual merchandising di un certo tipo e di una certa importanza, che devono anche osservare, nell'allestimento commerciale, le specifiche dettate direttamente da noi, oltre i beni proposti, i servizi offerti, le promozioni. Guardiamo inoltre molto anche alla reputazione del nostro partner che si fregia della definizione di "Concessionario ufficiale Pentole Agnelli (o Fasa Pentole)". Gli elementi in cui si identifica il punto vendita ufficiale della nostra marca sono quindi diversi, molti tradizionali come il sito dell'insegna o le comunicazioni social personalizzate in modo che siano connessi, coerenti, sensibili alle nostre sollecitazioni, che raccontino bene il nostro brand».

«In particolare - prosegue Angelo - in uno scenario competitivo inflazionato di marchi, prodotti, promozioni e sconti qual è l'attuale, il nostro Flagship Store punta a riqualificare il consumo conferendogli la dignità e la cultura smarrita. La spettacolarizzazione operata oggi da molti brand attraverso sistemi di bombardamento mediatico trasforma ogni prodotto in un mero oggetto del desiderio passeggero e fugace: in poche parole "modaiolo", a tempo determinato. Passato quello, bisogna inventarsene un altro con conseguente comunicazione a strillo. Noi invece puntiamo a progetti che siano in grado di suggestionare l'utilizzatore finale attraverso un razionale processo di scelta, meditato e duraturo nel tempo. La cucina, per esempio, è un ambito in cui l'esperienza fisica dei prodotti è ancora molto importante. Prima di comprare una pentola perché non provarla, quindi, cucinando in una struttura apposita arredata di tutto punto? Per questo il nostro progetto è interessante: perché coinvolge i cuochi in una active-experience articolata, che integra i vari aspetti della fisicità con le prove delle nostre attrezzature sui piani cottura delle cucine di cui sono attrezzati gli showroom dei nostri concessionari ufficiali. Fino alla personalizzazione delle pentole e agli ordini "speciali"».

«Il visitatore dei nostri concessionari - conclude Angelo Agnelli - viene guidato quindi in un vero e proprio percorso d'apprendimento, volto a suffragare in modo circostanziato tutte le ragioni che dovrebbero indurlo a privilegiare il nostro marchio e il nostro prodotto, enfatizzato con temi culturali, nonché a condividerne i valori per sempre, rendendoli al contempo consapevoli della scelta e dei fondamenti del nostro brand. Il nostro Flagship Store inoltre è coinvolto nelle attività promo pubblicitarie di carattere istituzionale promosse da parte dell'azienda quali, per esempio, sponsorizzazioni o partnership tecnica e di servizio per tutte quelle manifestazioni o iniziative in cui la pentola è protagonista in mano a cuochi professionisti».

cod 55515

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Design e ricerca
Le due facce di SpeeDelight

SpeeDelight è la **rivoluzionaria soluzione di cottura di Electrolux Professional** per offrire **snack e piatti gourmet in meno di un minuto**. Gli **aspetti ergonomico-funzionali** hanno rappresentato il **focus per i progettisti**

Davide Benvenuti

SpeeDelight è un prodotto innovativo a 360 gradi, apprezzato dal mercato ma anche dalla comunità del design: "Janus de l'Industrie", "Plus X Award" e "Design Index" sono solo alcuni dei premi e riconoscimenti a livello internazionale che SpeeDelight si è aggiudicato nell'ultimo anno. È stato fra l'altro presentato a Bergamo in occasione del "Premio Italia a Tavola", sia alla cena di gala del 7 aprile (dove è stato utilizzato dallo chef stellato Ciccio Sultano) sia durante il convegno dell'8 aprile sull'innovazione nel settore accoglienza.

Per capire la genesi del sistema SpeeDelight abbiamo intervistato **Davide Benvenuti**, senior industrial designer di Electrolux Professional.

Come nasce l'idea?

Volevamo una soluzione che offrisse all'utente finale delle catene di ristorazione, e in generale a chi fa ristorazione veloce, una soluzione più performante rispetto ad un tradizionale "scalda panini". Siamo

partiti quindi cercando di capire le necessità di questo target. Abbiamo incontrato manager e operatori di diverse catene e punti vendita. Questo ci ha permesso di mappare il flusso di lavoro evidenziando punti critici per poi lavorare sulle soluzioni. Dalla progettazione allo sviluppo, SpeeDelight è stato un lavoro di squadra che ha visto coinvolti da una parte l'ufficio design e dall'altro il Research Hub di Electrolux Professional.

Come si è sviluppato il progetto dal punto di vista del design?

Ergonomia e facilità d'uso sono stati gli obiettivi su cui abbiamo focalizzato i nostri interventi, tenendo naturalmente conto anche degli aspetti estetici dato che questa tipologia di macchine è spesso fronte cliente. Volevamo una soluzione compatta, ergonomica, che trasmettesse al cliente i suoi valori: innovazione, alte prestazioni e robustezza senza compromessi.

Dopo una prima fase di ricerca con interviste e visite "etnografiche", la fase successiva è stata un'attività collaborativa il cui continuo dialogo tra design, r&d (ricerca e sviluppo) e business unit ha portato alla creazione di diverse versioni che, mano a mano, sono state raffinate e integrate, per poi essere prototipate e valutate anche assieme ai clienti. L'obiettivo è sempre stato lo stesso: rendere una tecnologia altamente innovativa intuitiva, semplice da utilizzare e riconoscibile come tale anche dal punto di vista estetico.

Essendo SpeeDelight un'apparecchiatura ad alta produttività, gli aspetti ergonomico-funzionali hanno rappresentato il focus per il team. Doveva essere per prima cosa una soluzione facile da usare da ogni tipologia di utente.

Il compito non è stato dei più semplici poiché in ambiti come le catene di ristorazione spesso le apparecchiature vengono utilizzate da personale con diversi livelli di specializzazione, con necessità di fare più attività contemporaneamente (emettere lo scontrino, servire i clienti, scaldare i panini...).

In quest'ottica si è lavorato sul display rendendolo estremamente intuitivo: sono state inserite soltanto icone auto esplicative, per eliminare le barriere linguistiche, e sono stati creati ambienti dedicati per i principali utenti come il manager di catena, l'operatore o il service, così da poter fornire ad ognuno solo i comandi necessari.

Anche lo studio della maniglia e dell'apertura è stato sviluppato per rispondere alle medesime esigenze. Il coperchio, al termine del ciclo, si apre automaticamente garantendo snack sempre perfetti e migliorando così il comfort d'uso per l'operatore, mentre la maniglia e il sistema di chiusura garantiscono la massima praticità ed intuitività. cod 55493

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
professional.electrolux.it

Forni Valoriani presenza fissa nelle più importanti fiere del mondo

Pur continuando a focalizzarsi sullo storico mercato italiano, l'azienda guarda sempre più lontano, cercando di diffondere l'impareggiabile tradizione, storia ed esperienza italiana in ogni angolo del mondo. Anche il 2017-18, così come gli anni passati, ha visto protagonista Forni Valoriani in giro per il mondo. Sono state numerose e a ogni latitudine le manifestazioni fieristiche dove i forni dell'azienda di Reggello (Fi) hanno dimostrato i propri punti di forza agli operatori internazionali, talvolta con partecipazione diretta o tramite il lavoro dei propri fidati distributori.

Si conferma inoltre una scelta vincente la collaborazione con aziende complementari del settore del food e delle attrezzature. In molte delle fiere in cui ha partecipato, infatti, Valoriani ha scelto di ottimizzare le risorse e favorire l'affluenza dei visitatori condividendo lo stand con le più affermate e storiche aziende del settore, prima tra tutte una delle aziende leader nel campo delle farine, Agugiaro & Figna Molini, con il brand "Le 5 Stagioni", e poi Millberg per il bruciatore a gas. Nei casi in cui era possibile accendere il forno alimentato a gas oppure a legna, Valoriani ha optato per alcuni modelli della sua vasta gamma, mettendoli così a disposizione dei vari maestri provenienti da tutto il mondo, per dimostrazioni e showcooking. A partire dal piccolo e leggero forno Baby, facilmente movimentabile grazie alla sua base con ruote, fino al performante forno professionale Verace, con sistema brevettato di ricircolo fumi, tutti i forni della gamma Valoriani hanno mostrato le loro migliori caratteristiche in giro per il mondo. Inoltre Valoriani ha completato la sua gamma producendo anche il forno Rotativo Ø 100, 120 e 140 alimentato a gas/legna. Questo modello racchiude tutta la secolare esperienza nel modo dei refrattari.

Presidiando i mercati, tra un fuso e l'altro, Forni Valoriani è stata presente a Fine Food Australia a Sydney (11-14 settembre 2017), Pir a Mosca (9-12 ottobre), Host a Milano (20-24 ottobre), The European Pizza&Pasta Show a Londra (15-16 novembre), Campeonato de Pizzeros a Tenerife (27-29 novembre), Guangzhou Hotelex Expo a Canton (12-14 dicembre), Danubius Gastro a Bratislava (25-28 gennaio 2018), H&T a Malaga (5-7 febbraio), Gulfood a Dubai (18-22 febbraio), Hoteres a Tokyo (20-23 febbraio), Alimentaria a Barcellona (16-19 aprile). cod 55495

Refrattari Valoriani
via Caselli alla Fornace 213 - 50066
Reggello (Fi) - Tel 055 868069
www.valoriani.it

Kuma Forni, successo a Parizza con il rotante legna e gas policromatico

Al **centro fieristico Paris Expo Porte de Versailles** è andata in scena l'**8ª edizione di Parizza**, manifestazione internazionale **dedicata a pizza, pasta e ristorazione italiana**. Un'occasione che Kuma Forni non perde da anni

Alessandro Fratton (a destra) con i collaboratori Guido Boschetti e Alice Faroni

di *Gabriele Ancona*

Un appuntamento di grande rilievo che vede presenti centinaia di aziende che propongono novità, tendenze e innovazione nell'ambito della cucina italiana. La pizza risulta sempre un'indiscussa protagonista di questa manifestazione molto seguita in Francia, un importante momento di incontro con i maggiori buyer, produttori e, in particolare, operatori dell'universo pizza.

All'edizione 2018 di Parizza l'azienda di San Giovanni Lupatoto (Vr) ha esposto un forno rotante modello 105 misto legna e gas, molto apprezzato da chi cerca i vantaggi di entrambe le modalità. Un forno prototipo, non replicabile quindi, caratterizzato da una copertura unica, composta da pannelli di stoffa multicolor. Un'operazione di marketing promozionale che ha avuto successo. Il pubblico di professionisti che ha visitato Parizza ha infatti raccolto informazioni utili su tutta la gamma dell'azienda guidata da Alessandro Fratton e Mauro Segat. Kuma Forni, ormai molto conosciuta dall'universo ristorazione anche fuori dai nostri confini grazie anche alla costante presenza alle fiere internazionali, produce una gamma completa di forni rotanti per pizzeria nelle versioni a legna, a gas e misto. Un portafoglio prodotti molto articolato anche per capacità di cottura.

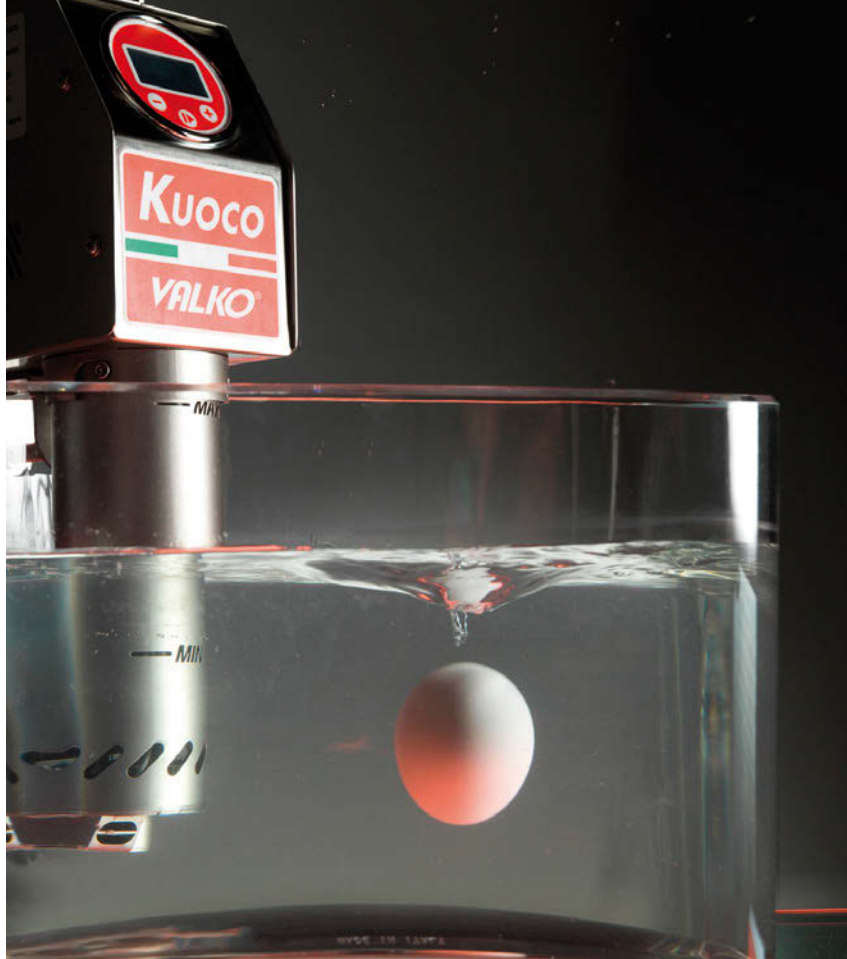
Il forno professionale legna/gas modello 105 presentato a Parigi è dotato di piano rotante da 110 cm ed è in grado di cuocere 8 pizze in contemporanea. La rotazione consente di ottimizzare le mansioni degli addetti: non è più necessario infatti controllare la cottura delle pizze e avvicinarle o allontanarle dal fuoco in base allo stato di cottura. Da segnalare inoltre che la bocca d'infornata e il vano legna hanno accessi separati, a garanzia di praticità e pulizia. Tutti i forni rotanti Kuma dispongono di computer che imposta tre tipologie di cottura, prevede preavviso sonoro a 10 secondi dalla fine della cottura e giro piastra nei due sensi di marcia. La piastra risulta sempre calda anche grazie a un riscaldo ausiliario rappresentato da una resistenza elettrica corazzata a basso consumo. I modelli possono essere sia destri sia sinistri.

Il bruciatore a gas è in grado di produrre una rosa di calore a contatto con il refrattario di circa 60 cm di diametro. Il forno può essere inoltre dotato di bruciatore con attivazione manuale o automatica. In questo caso sarà una sonda al laser collegata alla piastra di cottura a dare il via al riscaldamento supplementare in grado di aiutare il pizzaiolo in difficoltà nel sostenere picchi di lavoro improvvisi. Diffonde un calore immediato e va a risolvere in un attimo il problema dell'abbattimento di calore della piastra di cottura che determina una penalizzante scarsa cottura della pizza nella parte inferiore. cod 55405

Kuma Forni
via Monte Corno 11 - 37057
San Giovanni Lupatoto (Vr)
Tel 045 8753264 - www.kumaforni.it

Cottura a bassa temperatura
Benessere e gusto

Tutto ha avuto inizio dal foie gras: George Pralus, patron del ristorante Troisgros, a metà degli anni '70 era alla ricerca di una tecnica che gli permettesse di prolungare il suo tempo di conservazione senza incidere su aspetto o gusto. Dopo una serie di esperimenti, scoprì che cuocendolo a bassa temperatura sottovuoto, oltre ad aumentarne la shelf-life, ne avrebbe migliorato aromi e sapori. Un fulmine a ciel sereno che illuminò il "genio" del collega Bruno Gossault e di un manipolo di addetti ai lavori spagnoli tra cui Juan Roca e Narcís Caner, dalla commistione dei cui cognomi nacque il roner, attrezzatura regina di questa tecnica oggi sdoganata dalle cucine più prestigiose.

«La cottura sottovuoto a bassa temperatura convince - spiega **Ivan Pierinelli**, responsabile vendite di Ros - perché se ben applicata dà risultati eccellenti preservando le caratteristiche del prodotto e migliorandone texture, morbidezza, distribuzione della salatura. Il sottovuoto combinato alle basse temperature in cottura aiuta infatti a mantenere colore, forma, aroma, sapore e proprietà nutrizionali della materia prima». Risultato? Una vera rivoluzione resa possibile da macchine professionali che negli anni hanno perfezionato la metodica senza trascurare il loro design.

Ivan Pierinelli

Ne sono una conferma le produzioni "made in" Valko - azienda lombarda che progetta e realizza anche apparecchiature professionali per cottura a bassa temperatura in acciaio inox - come "Idrochef 216" e "Kuoco", che permettono di cuocere a temperatura controllata e perfettamente uniforme in tutto il recipiente sfruttando il movimento dell'acqua ma con volumetrie diverse. Ad accomunarli, oltre a professionalità, robustezza e performance operative, è l'obiettivo: garantire risultati di valore per resa del prodotto, organizzazione della cucina, standard elevati di qualità delle portate e praticità.

«Questa metodica - sottolinea Pierinelli - ha ricadute positive anche per il lavoro in cucina, ottimizzando la gestione della capacità produttiva e facilitando la pianificazione delle attività. Anche gli spazi di stoccaggio nel frigorifero vengono ridotti senza rischio di inquinamenti di sapori, colorazioni e odori».

I plus però non finiscono qui: elaborando tabelle di prodotto-tempo-temperatura per la cottura e per la rigenerazione, si ottiene uno standard qualitativo elevato e costante anche per strutture decentrate. Se il catering ringrazia, la salute non è da meno perché questa tecnica consente l'uso di una quantità inferiore di condimenti senza incidere sul gusto. Un must per i gourmet attenti al benessere!

cod 55403

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Quando il divertimento è all'insegna della sicurezza

Goldplast, con i calici infrangibili per la mescita delle bevande, e Doc Servizi, per la parte safety and security, hanno reso possibile la messa in opera di un evento complesso e articolato come "Vinitaly and the City". Sempre di più, per tutti i grandi eventi pubblici, una grandissima attenzione è riservata al tema della sicurezza, a 360 gradi. L'ultima edizione di Vinitaly and the City ne è un esempio: quattro giorni di eventi, intrattenimento, musica, show e masterclass hanno animato Verona e dintorni, con la certezza del divertimento ma anche della sicurezza. L'edizione 2018 si è infatti caratterizzata per la scelta di mettere in atto procedure innovative per garantire la sicurezza della manifestazione: l'organizzazione di Veronafiere e Vinitaly, in collaborazione con Studioventisette e in co-organizzazione con il Comune di Verona, con il Patrocino della Provincia di Verona e dell'Università degli Studi di Verona, ha messo in campo un mix vincente di esperienze e competenze, una progettualità molto importante e una fitta rete di collaborazioni, prime tra tutte quelle con Goldplast e Doc Servizi.

Vinitaly and the City ha registrato quest'anno numeri da record, con la garanzia della sicurezza in ogni suo aspetto, tanto da rappresentare una best case per tutti gli eventi di questa portata. Goldplast si conferma dunque un partner strategico per tutte le occasioni in cui conciliare l'eleganza del servizio con la sicurezza garantita da prodotti infrangibili, fatti con polimeri anziché in vetro, un elemento essenziale per la salvaguardia delle persone.

I Calici Soffiati della linea Drink Safe sono un prodotto tanto innovativo quanto essenziale per manifestazioni come Vinitaly and the City, grazie alla loro leggerezza, infrangibilità e al design curato in ogni dettaglio. I Calici Soffiati nascono con l'intento di rispondere alle nuove tendenze dell'enogastronomia, fornendo una soluzione in grado di coniugare eleganza e sicurezza grazie all'utilizzo di un tecnopolimero di ultima generazione BPA free e riciclabile al 100%.

Il prossimo appuntamento con la sicurezza firmata Goldplast sarà il Giro d'Italia: continua infatti la partnership con la casa vinicola trevigiana Astoria Vini, fornitore ufficiale del Giro, che durante le 21 tappe servirà il proprio spumante nei Calici Soffiati Goldplast, realizzati riprendendo il classico colore della Corsa Rosa, sul quale risaltano i loghi del Giro d'Italia e di Astoria.

cod 55498

Goldplast
via Campi Maggiori 27/A - 21051
Arcisate (Va) - Tel 0332 470 249
www.goldplast.com

Farcomi vuol dire affidabilità Da 40 anni al servizio dell'Horeca

Scritto così sembra un nome qualsiasi, ma **sotto questa sigla la famiglia Pelizzon** ha cercato di **tradurre e sintetizzare** le attività e i servizi della propria azienda **rivolti alla ristorazione privata e collettiva**

di *Lucio Tordini*

Farcomi significa "Forniture alberghiere, ristoranti, comunità, ospedali, mense, ingrosso". Una sigla che già di per sé parla di completezza dei servizi offerti e interpreta a tutti gli effetti la mission che la famiglia Pelizzon ha voluto darsi nel 1977 per fondare un'attività che fosse concentrata a 360 gradi verso le attrezzature per la ristorazione professionale. Oggi Farcomi occupa uno spazio di più di 2.500 mq in via Feroggio 13, una zona industriale a est di Torino, dove sono concentrati gli uffici divisi fra la parte di progettazione attigua a quella di amministrazione, la parte del magazzino, quella espositiva e di vendita. Oltre a un innovativo Cooking Lab attrezzatissimo per seminari di formazione dedicati alle professionalità della cucina e della sala, del comparto Horeca.

Farcomi è un'azienda a conduzione familiare con una quindicina di dipendenti fissi, professionisti fedeli, che si occupano della parte della progettazione, delle vendite, dell'assistenza, delle consegne e del magazzino. Farcomi infatti è al servizio della propria clientela dalla progettazione di una cucina completa fino alla fornitura e all'assistenza. Il suo studio tecnico è di supporto ai professionisti progettisti del cliente per realizzare il miglior impianto, funzionale, pratico e operativo. La forza di Farcomi, oltre alla competenza progettuale e di assistenza che mette a disposizione del cliente, è il magazzino, che offre una gamma completa di strumenti professionali di qualità.

«Il cliente quando entra da noi deve uscire soddisfatto, deve aver trovato ciò che gli interessa e sapere che ha a disposizione una realtà che può risolvergli qualsiasi problema... e in tempi brevi», afferma **Franco Pelizzon**, titolare di Farcomi. «Certo non è sempre facile mediare la funzionalità dei nostri progetti, di una cucina che vogliamo sia completa degli accessori e delle attrezzature professionali d'uso, con la creatività degli architetti dei nostri clienti. Ma quando ci scelgono è perché hanno capito il know how di cui siamo capaci». cod 55431

Farcomi
via Feroggio 13 - 10151 Torino
Tel 011 7390659
www.farcomi.it

"TOP ICE" di Pavoni Italia Il gelato diventa irresistibile

Cercate **freschezza e originalità per questa estate**? **TOP ICE** è la **nuova linea di stampi in silicone** per **decorare le vaschette gelato**. Un **colpo d'occhio fantastico** per le vetrine di bar, gelaterie e pasticcerie

TOP ICE di Pavoni Italia è la soluzione ideale per creare originali e accattivanti texture da posizionare sulle vaschette gelato. È il nuovo concept per la presentazione del gelato che Pavoni Italia ha lanciato in anteprima alla fiera Fha (Food & Hotel Asia) di Singapore.

Si tratta di una nuova linea di stampi in silicone per la decorazione delle vaschette gelato, che consente di creare con semplicità e rapidità un'affascinante e irresistibile vetrina.

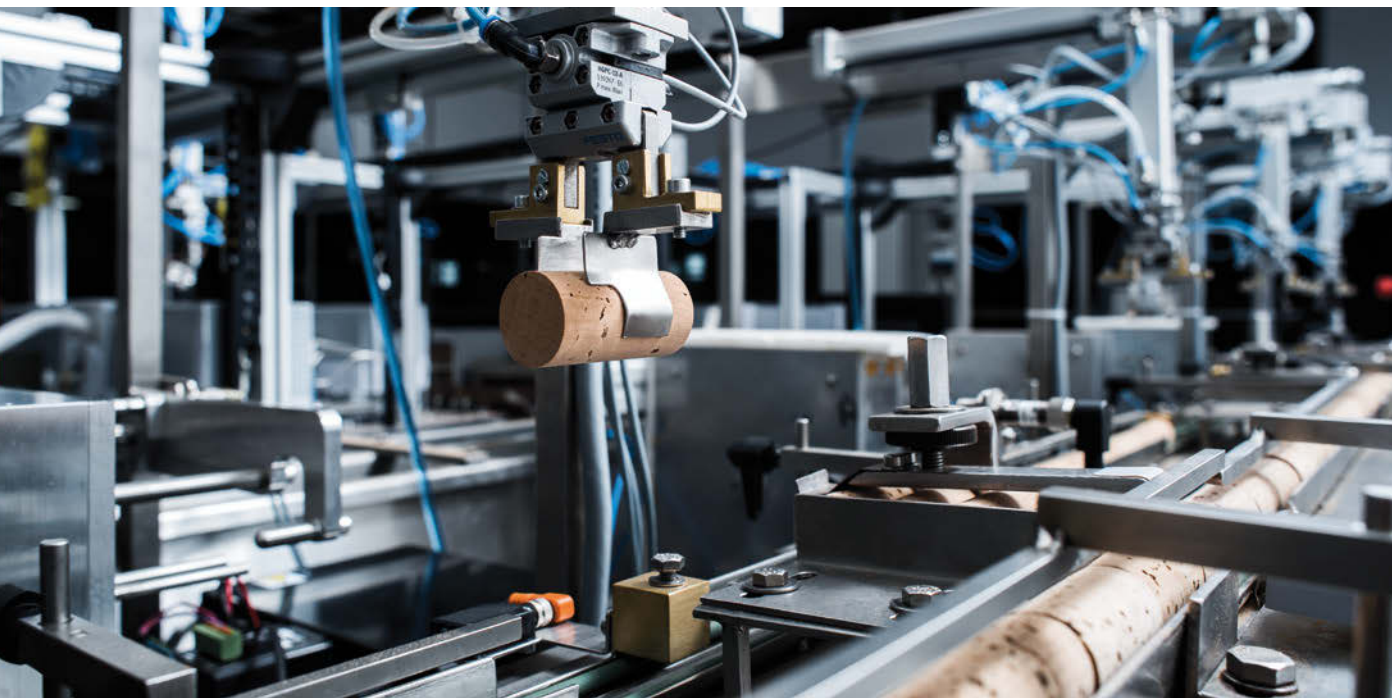
Come ogni anno, in un settore sempre più competitivo, bisogna saper fare la differenza: forme, colori e dettagli sono le chiavi di successo per sedurre una clientela sempre più esigente e attenta all'estetica. TOP ICE è la soluzione.

Una linea di 3 stampi in silicone, in formato 361,5 x 251,5 mm, con tre differenti possibilità di decorazione: una di ispirazione geometrica, una classica che rimanda al cioccolato, una terza dalle forme sinuose.

Come utilizzare gli stampi? Con un qualsiasi prodotto spatolabile, come una crema alla nocciola o al pistacchio, con una gelée di frutta o direttamente con il gelato. Abbattere il prodotto per consentire un perfetto smodellamento dallo stampo. È possibile decorare il top a piacimento con un delicato effetto velluto, una glassatura o al naturale.

cod 55434

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com

Amorim, l'eccellenza del tappo per ogni tipologia di vino

Soluzioni su misura per ogni tipo di vino: questo il traguardo raggiunto da Amorim Cork Italia, frutto di anni di investimenti nel settore Ricerca e Sviluppo, dove la qualità è il must di ogni passo. Eccellenza per Amorim Cork Italia significa innanzitutto un lavoro certosino, personalizzato e in costante ascesa sulla garanzia: quella di produrre tappi che siano soluzioni elaborate su misura per i vini che andranno a proteggere. Un'opera di ricerca che ha permesso di creare un prodotto pensato per ogni tipologia di vino.

«Dobbiamo considerare che oggi circa il 90% dei vini è bevuto entro il primo anno di vita dalla produzione», specifica l'amministratore delegato **Carlos Veloso dos Santos**. «Per questi vini abbiamo creato due nuove linee di prodotto garantiti al 100%: Neutrocork Premium è destinato ai vini di tutti i giorni e offre una garanzia di tenuta e freschezza ineguagliabile, mentre Twin Top Evolution è arricchito da 2 rondelle in pregiato sughero intero e permette ai vini di media gamma un'evoluzione perfetta nel tempo, attraverso il contributo dei polifenoli naturalmente presenti nel sughero».

Per il segmento Premium e Icon, Amorim ha creato NDtech, il primo tappo in sughero monopezzo totalmente garantito attraverso un sistema di gascromatografia individuale. L'azienda stabilisce in questo modo un nuovo standard di qualità nel totale rispetto dei tempi e ritmi della natura. Tre linee garantite, pensate per assicurare a ciascun vino quel valore aggiunto che solo il contatto con il sughero naturale può dare. Tra i prossimi, prestigiosi traguardi, la presentazione di NDtech Spumante: linea specifica per il tappo destinato a questi vini e realizzato con accoppiamento di rondelle e corpo in granulato.

«Amorim Cork Italia è ormai il riferimento per il mondo del vino, da sempre legato storicamente al sughero», aggiunge Carlos Veloso dos Santos. «La nostra proposta incontra con precisione qualsiasi richiesta di tappatura e allo stesso tempo è garantita al 100%, in questa maniera anticipiamo, con ogni nostro prodotto, il futuro del concetto di tutela del vino». Tutte le chiusure Amorim, quindi, sono progettate fin da principio per garantire le potenzialità del sughero e quindi un'esperienza sensoriale perfetta a chi si affida alla superiorità della Natura. cod 55438

Amorim Cork Italia
via Camillo Bianchi 8 - 31015
Conegliano (Tv) - Tel 0438 394971
www.amorimcorkitalia.com

"Stecca" di Colos
La seduta per la ristorazione

Ispirate ai **progetti classici in legno curvato e riprodotte in alluminio**, le sedute del marchio italiano introducono il **concetto di design democratico**

Disegnata dal francese Alban Le Henry, che ha lavorato per anni come assistente nello studio dei fratelli Bouroullec, e prodotta interamente in Italia come tutti i prodotti Colos, Stecca si presenta come una famiglia di sedute ispirate ai progetti classici in legno curvato. La collezione è stata riprodotta, in questo caso, con un nuovo materiale: l'alluminio è usato per rendere il prodotto adatto anche agli ambienti esterni. Inoltre, grazie alla sua leggerezza unita alla varietà dei colori disponibili, Stecca è un prodotto perfetto anche per gli spazi interni.

Queste sedie in alluminio con struttura curvata, perfette per l'outdoor come l'indoor e particolarmente indicati per il settore della ristorazione, sono disponibili in un'ampia varietà di colori: senape, celeste, pantikan, melanzana, blu scuro, verde scuro, crema, nero. Stecca, inoltre, ha ottenuto la certificazione 1st level of EN 16139:2013, soddisfando i requisiti di forza, durabilità e sicurezza.

Stecca 1 è la sedia iconica della collezione, dotata di una facile mobilità e si presta alla combinazione con tavoli. Mentre Stecca 2, simile alla versione precedente, è dotata di un maggiore comfort per la presenza dei braccioli e può essere facilmente utilizzata anche singolarmente. Stecca 5 è la versione sgabello alto e si caratterizza anch'essa per le linee eleganti, ideale per cucine alte e bar. La versione con i braccioli è la Stecca 6. Stecca 7, lo sgabello basso senza schienale e braccioli, è un prodotto multiuso che può essere utilizzato come seduta, tavolino, panchetta o pouf. Mentre la versione più lunga è l'elegante e discreta Stecca 8. cod 55441

Colos - Cerantola
via Giorgione - 31037 Ramon di Loria (Tv) - Tel 0423 755013
www.colos.it

Menu... a misura di bambino
Le soluzioni di Artmenu Factory

Le caratteristiche che un **menu per bambini deve avere** sono **immagini accattivanti**, una **grafica divertente** e **testi di facile lettura**. Meglio utilizzare materiali lavabili: **ecopelle "antimacchia"** o **cartoncino plastificato**

Tra le tante proposte per il servizio ai tavoli che Artmenu Factory ha sviluppato in 35 anni di attività per supportare al meglio i ristoratori nella presentazione della propria offerta, non poteva mancare una linea interamente dedicata ai bambini. Per loro l'azienda emiliana ha studiato un prodotto completamente ad hoc. Ecco alcuni fondamentali suggerimenti per la scelta di questo speciale portamenu.

La proposta per i più piccini normalmente si compone di piatti semplici e in un numero limitato rispetto all'offerta di una normale lista, per questo si sviluppa spesso su due facciate ed è di piccole dimensioni. Ciò nonostante, Artmenu Factory ha individuato quali debbano essere le principali caratteristiche del "Kids menu".

È importante una presentazione il più possibile allegra e per così dire "ludica", ecco allora che il portamenu riporterà in copertina immagini colorate e divertenti, mentre per l'impaginazione interna è sempre consigliabile una grafica dai font semplici e di facile lettura, preferibilmente accompagnata da illustrazioni che mostrino il piatto descritto.

Considerato poi che questo strumento è destinato alla consultazione da parte dei bambini, il tutto andrà realizzato con materiali lavabili. Per questo l'ecopelle utilizzata da Artmenu Factory è realizzata con un trattamento apposito "antimacchia", mentre se si opterà per il cartoncino verrà realizzato con un'apposita plastificatura. cod 55529

Artmenu Factory
via Fosdondo 133 - 42015 Correggio (Re) - Tel 0522 690289
www.artmenu.it

Vapore e pressione garanzia di igiene in cucina

Con l'arrivo del caldo e delle temperature più elevate, si presentano **diversi problemi legati all'igienizzazione**. La gamma di **generatori di vapore professionali Novaltec** assicura una **pulizia di tutti gli spazi**

Una recente ricerca scientifica ha stabilito che, in particolari condizioni climatiche, all'interno delle cucine e dei laboratori alimentari in 1 centimetro quadrato di superficie si sviluppano in media circa 80mila batteri. Infatti il caldo e l'umido che solitamente si trovano in questi ambienti, insieme a discrete quantità di grassi, zuccheri e altri residui alimentari, rappresentano il luogo ideale per la riproduzione dei microrganismi. La semplice struttura dei batteri permette loro di moltiplicarsi ogni 20 minuti e molti di loro sono agenti patogeni, ovvero in grado di diffondere malattie.

Novaltec Group nel corso degli anni ha perfezionato un metodo di pulizia e disinfezione che rispetta la normativa vigente, utilizzando la combinazione di vapore ad elevata temperatura e pressione, che scioglie qualsiasi tipo di grasso, sia in superficie sia in profondità, unita alla potenza dell'azione aspirante.

Le superfici risultano pulite, decontaminate e perfettamente asciutte. Infatti il vapore a 175°C e a 6,3 bar di pressione costante ha un alto potere detergente e distrugge, mediante azione termica, batteri, germi, muffe e ogni altro agente patogeno. Il motore di aspirazione, con i suoi 1.200 watt di potenza, completa l'opera rimuovendo tutti i residui e asciugando perfettamente le superfici. Si ha così la garanzia della totale igienizzazione e la sicurezza che non si riformino facilmente colonie batteriche.

Il solo vapore è così efficace che può essere usato per la sanificazione di tutti gli spazi. È un'attrezzatura che grazie alla sua versatilità risulta eccellente per la pulizia completa del pavimento, dove spazza, lava e asciuga in un solo passaggio, senza usare scopa o mop. Arriva nei punti difficili, ad esempio sotto gli arredi della cucina. Inoltre esegue un'accurata detersione delle piastrelle, pulendo in profondità le fughe. Dove è richiesta la pulizia a norma Haccp, quindi nei laboratori di produzione, la macchina è perfetta: utilizzata per il ripiano di lavoro, recupera residui di pasta, farina e residui dei più svariati ingredienti.

La gamma Novaltec è composta dai modelli Mini Pawnee, Pawnee, Black Hawk e da Pawnee/R e Black Hawk/R, a ricarica continua e con il serbatoio del detergente. In questo modo si soddisfano le necessità di tutti gli operatori, anche i più esigenti. cod 55487

Novaltec Group
via Pier Santi Mattarella 28 - 30030
Gardigiano di Scorzè (Ve)
Tel 041 449949 - www.novaltecgroup.it

Il dissipatore alimentare semplifica la vita

La **multinazionale americana InSinkErator** modernizza la cucina e la gestione degli avanzi. Il **dissipatore** contribuisce inoltre alla salvaguardia del pianeta **riducendo sensibilmente la quantità di rifiuti nelle discariche**

Basta cattivi odori e complicate classificazioni tra infiniti sacchetti, la gestione degli avanzi organici non è mai stata così semplice. InSinkErator, la multinazionale americana tra le più importanti al mondo nel settore dei dissipatori alimentari, anche nel nostro Paese sta cambiando il concetto stesso di cucina. Sono infatti disponibili in Italia diverse versioni, adattate alla composizione del nucleo familiare, del dissipatore (che alcuni erroneamente chiamano ancora "tritarifiuti"). Ma come funziona questo strumento?

Posizionato comodamente sotto il lavello e integrato con semplicità e discrezione, il dissipatore permette di eliminare ogni tipo di avanzo organico direttamente nel lavandino. Non ci sono delle lame, ma innumerevoli martelletti che svolgono movimenti rotatori ad alta velocità sminuzzando in parti finissime questi alimenti fino al raggiungimento di uno stadio semi liquido che ne permette l'eliminazione fra le acque chiare. Non solo si alleggeriscono le tanto affollate discariche, ma questi avanzi possono essere trasformati in biogas o fertilizzante con un ulteriore vantaggio per la comunità. Nessun processo chimico, basta premere un pulsante e la meccanica farà il resto.

Compatto, dotato dell'esclusivo sistema SoundSeal, che rende l'elettrodomestico particolarmente silenzioso, e della tecnologia Multigrind, il dissipatore è caratterizzato da un sistema di dissipazione a stadi (2 o 3 a seconda del modello) in grado di offrire prestazioni eccezionali e installabile anche in spazi di dimensioni ridotte.

In Italia i prodotti di InSinkErator sono distribuiti da I&D e vantano una gamma davvero ampia: dalla serie 46, 56 e 66 fino alla linea Evolution che comprende 100, 200, 250 e l'ultimo arrivato, l'Evolution 150. A seconda della composizione del nucleo familiare, che sia una coppia, una famiglia con figli o una realtà più allargata, vi è il prodotto più adatto alle specifiche esigenze.

L'utilizzo di questo piccolo ma geniale strumento si sta diffondendo esponenzialmente in tutto il mondo. Negli Stati Uniti, ad esempio, il 50% delle famiglie ne possiede uno, in Nuova Zelanda il 34%, in Australia il 20% e in Gran Bretagna il 6%. Questa pratica è favorita da iniziative e incentivi che alcune amministrazioni virtuose stanno portando avanti.

E l'Italia? I dati parlano di un mercato molto promettente che cresce a due cifre e che in Europa è secondo solo all'Inghilterra. cod 55442

I&D - InSinkErator
via C. Trivulzio di Belgioioso 11 - 20058 Villasanta (Mb) - Tel 039 2057501
www.insinkerator.it

Lugana
Armonie senza Tempo

Lugana D.O.C.
Consorzio Tutela

8 GIUGNO
MILANO

Presso i Chiostri di Sant'Eustorgio
Degustazione vini di oltre

50 CANTINE
DEL LUGANA

Un evento esclusivo per scoprire le eccellenze vinicole del Consorzio Tutela Lugana DOC.
Oltre 50 cantine da degustare con accompagnamento di un'attenta selezione di prodotti tipici del bresciano.

PROGRAMMA:

Dalle ore 18.00
Presso i Chiostri di Sant'Eustorgio (zona Navigli)
Piazza Sant'Eustorgio, 3

Biglietto d'ingresso:
Intero € 12
Ridotto € 7
(Soci AIS, ONAV, Slow Food)

Dalle ore 15.30
Masterclass per addetti al settore
Per info: 393 8942109 (orario ufficio 9-18)

DOVE ACQUISTARE IL BIGLIETTO?

SITO: www.consorziolugana.it/armonie-senza-tempo/
IN LOCO: all'ingresso dell'evento

Greci, soluzioni innovative per la cucina di pesce

Offrire alla ristorazione soluzioni creative, originali, **garantendo alta qualità e massima sicurezza** anche nel settore ittico: è **l'obiettivo dell'azienda Greci**, nota per le specialità **ProntoFresco** e **Freschi di Cucina**

In Spagna, nei pressi di Malaga, Greci è proprietaria della società Cadelmar Gastronomia Mediterranea. Questo stabilimento è totalmente dedicato alla lavorazione di pesce, molluschi e crostacei; si tratta di materie prime delicate e difficilmente standardizzabili, che richiedono un alto livello di competenza ed attenzione e spesso oggetto di frodi e mistificazioni.

Per questo Greci ha deciso di costruire, nel 2007, un nuovo stabilimento per controllare direttamente tutta la filiera, dal pescato fino alle cucine, puntando sull'alta qualità, selezionando le migliori materie prime per specie ittica e provenienza, senza scendere a compromessi con logiche di basso prezzo. L'area produttiva dispone del proprio laboratorio interno e si avvale della collaborazione di accreditati centri di ricerca riconosciuti a livello europeo: Ssica (Stazione sperimentale per l'industria conserve alimentari) di Parma e Csic Instituto de investigaciones marinas di Vigo (Spagna).

Nello stabilimento sono presenti due differenti aree di lavorazione: le lavorazioni "a caldo" destinate a prodotti cucinati come insalate di mare, zuppe di pesce, sughi e le lavorazioni "a freddo" riservate a tranci e carpacci. I trattamenti di lavorazione e conservazione dei prodotti sono ottenuti combinando metodi tradizionali di salatura a mano, affumicatura a legna, cottura a vapore e moderne tecnologie con controllo elettronico del livello di umidità, di temperatura per l'asciugatura del pesce. Igiene e sicurezza sono garantiti da speciali impianti di igienizzazione, dal filtraggio e diffusione controllata dell'aria nelle aree di produzione. Il personale produttivo è supportato dal team di chef Greci in grado di suggerire idee di sviluppo di nuovi prodotti per rispondere all'evoluzione delle esigenze dei consumatori.

Alcuni esempi rappresentativi delle novità Greci sono il carpaccio di seppia nel suo nero che colpisce per il contrasto dei colori e di sapidità, il polpo cotto sottovuoto che dà servizio e perfetta consistenza, il nuovo salmone norvegese delicato avvolto in alga Nori straordinario nell'aspetto, nel sapore e nella consistenza morbidissima, fino agli originali miniburger di tonno e spada per simpatici apericena, stuzzichini, insalate e pasticceria salata. cod 55537

Greci Industria Alimentare
Str. Traversante Ravadese 58 - 43122
Ravadese (Pr) - Tel 0521 606411
https://nonsolobuono.it/greci

LE RADICI DEL CIBO

Le virtù terapeutiche del rabarbaro

di Piera Genta

È una pianta erbacea perenne, nome scientifico Rheum Officinale, appartenente alla famiglia delle Poligonacee, come il grano saraceno. È originaria del Tibet e della Mongolia. Recentemente nei supermercati e sulle bancarelle dei mercati rionali troviamo un ortaggio dalle forme e dai colori strani. Si tratta del rabarbaro, termine greco che significa "radice barbara". Viene catalogato come frutto mentre in realtà è un ortaggio abbastanza bizzarro: aspetto simile al sedano, le sue radici sono medicinali, il fusto serve in cucina mentre l'utilizzo delle foglie viene sconsigliato per il loro elevato contenuto di acido ossalico.

Sapore antico che ci ricorda una vecchia pubblicità italiana di un amaro risalente ai tempi di Carosello o le caramelle dal colore ambrato, ma il rabarbaro non è amaro, il gusto richiama una prugna aspra. Le specie di rabarbaro in natura sono circa 60, quella più comune ha i gambi rossastri alla base quando sono maturi, ma possono essere anche di colore rosato o verde.

Oltre ad essere impiegato come pianta ornamentale viene usato in medicina e in cucina. La raccolta avviene durante il secondo anno di coltivazione in primavera e in estate, soprattutto tra maggio e giugno. Le prime informazioni che riguardano le sue proprietà terapeutiche ci giungono dalla Cina, l'imperatore Shen Nung vissuto nel 2.700 a.C. ne descrive le qualità nel suo libro di erbe medicinali. Per quanto riguarda fitoterapia ed erboristeria, l'attenzione si rivolge al rizoma che viene considerato utile per regolare la digestione, con particolare riferimento alla secrezione dei succhi gastrici e della bile. In generale la medicina naturale considera il rabarbaro un ottimo rimedio per migliorare le funzioni digestive e intestinali, se la sua assunzione viene ben dosata.

Utilizzato nell'alimentazione dal XVIII secolo tradizionalmente come amaricante per preparare liquori e digestivi, oltre che di confetture in abbinamento ad altri frutti spesso le fragole. Squisite le torte al rabarbaro ed intrigante l'abbinamento con carni grasse, pesce e selvaggina o con formaggi stagionati. A livello di produzione industriale, è spesso presente come ingrediente per aromatizzare le caramelle alle erbe o le caramelle balsamiche. Ricchissimo d'acqua, contiene una buona percentuale di fibre e sali minerali tra cui potassio, calcio e magnesio, vitamine del gruppo B e C con un apporto calorico modesto, 21 calorie per 100 grammi.

cod 55610

Crispers, la patatina social da condividere... in tutti i sensi!

Sono fotogeniche e di tendenza. Le ha realizzate McCain. Si tratta di Crispers, le nuove patatine che non passano certo inosservate. Un contorno rivoluzionario, in grado di vivacizzare il menu

Viviamo in un'epoca social e i professionisti della ristorazione, grazie a Facebook, Instagram e simili, ormai possono/devono presentare alla clientela globale il proprio locale o la singola portata. D'altronde quante volte ci capita di vedere clienti che, prima di impugnare coltello e forchetta, con lo smartphone scattano una foto al piatto appena servito? Immagine che in un attimo viene "postata" e diventa di dominio pubblico. Autentica pubblicità indiretta. Ecco allora che McCain, per rispondere ai "foodgrammer" più affamati di novità, ha da poco lanciato le Crispers, che stupiscono a partire dalla forma innovativa, a "V", dal taglio ondulato e con una buccia a dir poco seducente. Patatine che con il loro look trendy sono il soggetto perfetto da postare sui social!

Grazie alla loro resa scenica valorizzano qualsiasi piatto, dal burger ricercato alle ricette della tradizione, ma anche ai taglieri da condividere durante l'aperitivo. Le Crispers creano quell'effetto "wow" a cui i clienti non sanno resistere.

cod 55373

Conquista i tuoi follower!

Da aprile, grazie al portale McCain www.crisperspromo.com, in pochi e semplici click ogni ristoratore può creare e personalizzare un promo-banner da caricare sui propri profili social. Sono solo tre i passaggi per diventare sempre più incisivi e attrenti. Stile: in prima battuta, bisogna selezionare uno scatto invitante delle Crispers e abbinarlo alla grafica che meglio rappresenta l'identità del locale. Personalizzare: aggiungere frasi (slogan, messaggio, invito) che catturino l'attenzione della clientela. Scaricare e condividere: il banner è pronto per essere condiviso su tutti i profili social.

Promuovere le invitanti Crispers, sponsorizzare il locale con immagini "croccanti" e frasi personalizzate aumenterà non solo il traffico online, ma anche quello reale. Conquistare i propri follower presentando la novità Crispers sui social non è mai stato così semplice! Crispers si rivela infatti un contorno innovativo e al passo con i tempi anche sotto questo punto di vista, una risposta puntuale alle esigenze del mercato. Una croccante patata a V, una nuova icona food dall'anima #crispylicious.

McCain Food Service Italia
via Zanchi 20 - 24126 Bergamo
Tel 035 4526111
www.mccainfoodservice.it

"5 Cereali" Cotti a Vapore Mix di bontà naturale e versatilità"

Dagli antipasti alle zuppe, dalle insalate ai piatti vegani, la **nuova referenza** dei **Cotti a Vapore Valfrutta Granchef** è la novità eccellente per la **ristorazione moderna**, sfiziosa e in linea con le tendenze del momento

L'incomparabile naturalità dei Cotti a Vapore Valfrutta Granchef da oggi ha un sapore in più, quello dei "5 Cereali", un mix ricco di gusto ed estremamente versatile, composto da 5 ingredienti di elevata qualità, attentamente selezionati e garantiti da Valfrutta Granchef: Farro, Avena, Riso rosso, Grano, Orzo. Una combinazione eccellente per ottenere numerose preparazioni, come antipasti, primi piatti e zuppe, insalate e ricette "veggie", veloci da realizzare grazie alla sapiente cottura a vapore che rende il prodotto subito pronto per l'utilizzo senza necessità di scolarlo e mantiene inalterato il gusto naturale degli ingredienti.

Disponibili nel pratico formato da 1 kg con apertura easy open, i 5 Cereali Cotti al Vapore rispondono perfettamente alle esigenze della ristorazione più diversificata: dalla pausa pranzo al bar, alla ristorazione commerciale, al momento dell'aperitivo e al catering, fino alla ristorazione tradizionale.

Da sempre protagonista del fuori casa con proposte innovative, ottenute da materie prime di qualità, Valfrutta Granchef facilita il lavoro quotidiano degli operatori professionali puntando su servizio, resa e versatilità in cucina con prodotti unici, pronti all'uso, ideali per creare con la propria fantasia ricette gustose e genuine.

La linea dei "Cotti a Vapore" nasce infatti dal grande impegno di Valfrutta Granchef per garantire qualità, gusto, benessere, servizio e praticità con le migliori verdure e cereali cotti a vapore, offrendo una gamma di qualità eccezionale, approvata anche dalla Federazione italiana cuochi. L'ultima novità - i "5 Cereali" - va quindi ad aggiungersi alla vasta gamma dei Cotti a Vapore Valfrutta Granchef, la più veloce espressione di bontà e innovazione per tutte le ricette degli esperti della ristorazione.

cod 55481

Conserve Italia - Valfrutta Granchef
via Paolo Poggi 11 - 40068 San Lazzaro di Savena (Bo) - Tel 051 6228311
www.valfruttagranchef.it

Risotto di 5 Cereali con gambero rosso, chorizo e basilico fritto

Ingredienti (per 4 persone): 1 confezione di "5 Cereali" Cotti a Vapore, 200 g di code di gambero rosso, 50 g di chorizo, 1 limone, 30 g di foglie di basilico, olio di oliva extravergine, sale grosso

Preparazione: friggere le foglie di basilico in olio a 170°C. Tagliare i gamberi e condire con olio, sale e zest di limone. In una padella scaldare il chorizo fino a che inizia a rosolare, aggiungere i 5 Cereali e amalgamare sulla fiamma per 2 minuti. Servire stampando un quadrotto di cereali sul piatto e accompagnando con i gamberi marinati e il basilico fritto.

Unilever Food Solutions

lancia le nuove Salse Etniche Knorr

Da Unilever Food Solutions le nuove Salsa al Curry con verdure e ananas, Agrodolce con ananas e peperoni, Chili con pomodori, cipolle, peperoni e fagioli borlotti e Messicana con peperoni, cipolle e peperoncino. Quattro prodotti diversi per dare vita in modo facile e veloce a piatti autentici della cucina asiatica e messicana, protagoniste negli ultimi anni di una crescente passione da parte dei consumatori, alla ricerca di nuove proposte di gusto, di contaminazione e di alternative alla più tradizionale cucina italiana.

Le nuove Salse Etniche Knorr sono ideali per gli chef che vogliono diversificare il proprio menu in modo facile e veloce, proponendo piatti tradizionali della cucina asiatica, messicana o rivisitazioni della cucina italiana in chiave fusion o più moderna. Salse pronte all'uso, di qualità, versatili, ricche di verdure, legumi, frutta e spezie, a cui è sufficiente aggiungere la sola materia prima o che possono anche essere facilmente ricettate. Il risultato in cucina è garantito, anche in caso di preparazione da parte di personale meno esperto. Per dare vita a proposte di piatti originali ed esotici Unilever Food Solutions con Giuseppe Buscicchio, chef executive dal 2014, ha messo a punto "Le Salse Etniche", un ricettario visualizzabile e scaricabile sul sito **www.unileverfoodsolutions.it** nella sezione "Voglia di cucinare etnico".

Tra le ricette proposte: Tajine di spezzatino di pollo, bacche di goji e fagiolini in salsa al curry; Filetto di sogliola e verdure in tempura; Bocconcini di manzo, cipollotti, funghi in salsa chili; Zuppa di polpo alla messicana con riso basmati in salsa messicana.

- La **Salsa al Curry Knorr** con verdure e ananas può essere utilizzata sia a freddo che a caldo per accompagnare riso basmati, carne, pesce e verdure. È senza glutine.
- La **Salsa Agrodolce Knorr** con ananas e peperoni è ideale per accompagnare piatti a base di gamberetti, maiale o pollo. È senza glutine, senza glutammato, senza lattosio.
- La **Salsa Chili Knorr** con verdure e fagioli accompagna la carne, soprattutto di manzo e il riso. Può essere utilizzata anche come condimento per le insalate. È senza glutine, senza glutammato, senza lattosio.
- La **Salsa Messicana Knorr** è a base di pomodoro e peperoncino e può accompagnare diversi ingredienti o essere utilizzata per preparare panini e insalate. È senza glutine, senza glutammato, senza lattosio.

Le Salse Etniche Knorr sono vendute in barattoli da 2,2 litri, contenuti in cartoni da 2, sufficienti per 40-50 porzioni.

cod 55483

Unilever Food Solutions Italia
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it

Aceto Balsamico Giusti
Tradizione che guarda al futuro

In un mondo veloce dove il tempo è sinonimo di perdita piuttosto che di conquista il connubio tra presente e futuro deve essere più efficace che mai. Per produrre un ottimo aceto balsamico sono necessarie competenze, sensibilità e passione; dalle uve del territorio modenese al legno che solo con il tempo acquisisce le essenze più pregiate, dalla lenta maturazione del mosto d'uva cotto al tempo che scorre paziente. È tradizione preparare l'Aceto Balsamico di Modena mai per se stessi, ma sempre per la generazione futura.

L'Acetaia Giusti, la più antica di Modena, fondata nel 1605, raccoglie in un casale nelle campagne modenesi l'unione di storia e modernità con la stessa passione anche dopo più di 400 anni. **Claudio Stefani Giusti** (*nella foto*), insieme al padre Luciano, detiene il 100% della proprietà del Gran Deposito di Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti, suo lontanissimo avo. Un'azienda moderna, che tiene il passo con i tempi grazie a uno staff giovane e dinamico, con età media al di sotto dei 30 anni e una struttura di impresa orizzontale per riuscire a ricrearsi e rinnovarsi ogni singolo giorno, mantenendo la propria tradizione.

Gli Aceti Balsamici Giusti sono in più di 50 nazioni simbolo di un'alta qualità tutta italiana: ampiamente rappresentati a La Rinascente, negli Eataly, nei negozi, nelle gastronomie e negli hotel più esclusivi d'Italia e del mondo, dal lussuoso Burj Al Arab di Dubai alla catena gourmet Dean&DeLuca di New York.

Un'eccellenza antica che sa entrare con orgoglio anche nel mondo moderno. L'Aceto Balsamico di Modena Giusti si unisce al mondo trasversale della miscelazione, o mixology, l'arte di creare cocktail. I cocktail combinati con l'Aceto Balsamico di Modena Giusti posseggono un respiro sia tradizionale sia innovativo proprio grazie alla versatilità del prodotto, capace di miscelarsi e distinguere drink di grande classe e raffinatezza. Tra le importanti collaborazioni è doveroso citare quella con il liquore Chartreuse, che condivide con il Balsamico Giusti la data di fondazione, 1605. Grazie alla maestria di Gianfranco Pola gli Aceti Balsamici Giusti più invecchiati vengono mixati in twist di alcuni classici.

Nel mondo degli spirits, invece, Claudio Stefani Giusti svela una novità: «Stiamo creando un Vermouth invecchiato nelle botti di aceto balsamico, a dimostrazione della grande varietà di utilizzo dell'aceto balsamico». Ci sono poi le enoteche, le gastronomie e tanti ristoranti; da quelli che utilizzano il prodotto per finire a crudo alcuni piatti, a quelli che lo interpretano in più modi dalla cucina alla sala. Nell'hotellerie l'aceto balsamico gioca un ruolo di forte italianità, simbolo di una tradizione che ci appartiene da sempre: lo Sheraton Diana Majestic di Milano, offre come regalo di benvenuto proprio un Aceto Balsamico Giusti. È proprio questo il connubio vincente: amore per il passato, la tradizione, la storia, e sguardo fisso verso il futuro.

cod 55527

Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti
strada Quattro Ville 155
41123 Modena - Tel 059 840135
www.giusti.it

Mousse au Chocolat Debic
Tutte le sfumature del cioccolato

L'**amore per la cucina e la pasticceria** è ciò che **rende Debic simile a te**. È proprio questa passione condivisa che porta l'azienda a **sviluppare un'ampia gamma di soluzioni dedicate esclusivamente ai professionisti**

Debic propone a chef e professionisti del catering un'ampia gamma di dessert. Versatili, buoni, genuini e certificati. Possono essere utilizzati come punto di partenza per una grande quantità di dessert e per farcire, guarnire e personalizzare le tue creazioni.

Si tratta di soluzioni di cui ti puoi fidare ciecamente e che ti permettono di lavorare in modo veloce ed efficiente, senza rinunciare alla qualità. Così puoi concentrarti su quello che ti riesce meglio: liberare la tua creatività.

Mousse au Chocolat Debic, in modo particolare, è realizzata con vero cioccolato al latte belga ed è personalizzabile in molteplici varianti, anche a base frutta. Il prodotto inoltre sostiene l'aggiunta di cioccolato o cacao extra per preparare dolci con diverse sfumature al cioccolato, come questa reinterpretazione innovativa della classica meringa al cioccolato.

cod 55606

FrieslandCampina Professional
via Paracelso 18 - 20864 Agrate Brianza (Mb) - Tel 039 6072500
www.debic.com/it

Torta meringa al cioccolato

Debic .com

Ingredienti
Meringa: 400 g zucchero, 200 g albume
Mousse al cioccolato: 1 litro **Mousse au Chocolat Debic**

Preparazione
Meringa: in planetaria, montare gli albumi con 200 g di zucchero, fino a ottenere un composto ben stabile. Incorporare il restante zucchero a pioggia con delicatezza, servendosi di un cucchiaio a spatola. Su carta da forno, con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta liscia di diametro 10 mm, formare dei rettangoli della grandezza di cm 27x10. Cuocere in forno a 110°C per un'ora abbondante con valvola aperta.
Mousse al cioccolato: montare in planetaria **Mousse au Chocolat Debic** a velocità medio alta. Con l'utilizzo di un sac à poche munito di bocchetta dal diametro di 12 mm, dressare la Mousse sul rettangolo di meringa. Adagiare sopra l'altro rettangolo di meringa e rifinire con decori di cioccolato fondente. Riporre in frigorifero per almeno un'ora.

L'Olio Dop Riviera Ligure si racconta alla ristorazione italiana

Nelle scorse settimane si è svolta la campagna "**Qualità Certificata nell'Alta Cucina**", rivolta agli operatori Horeca: **giornate dedicate all'incontro e alla degustazione per promuovere una vera cucina di territorio**

Milano, Torino e Parma sono state le sedi del progetto "Qualità Certificata nell'Alta Cucina" rivolto principalmente al settore Horeca, basato su qualità, territorio e sicurezza, voluto dal Consorzio di tutela dell'Olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure per promuovere e far conoscere le peculiarità di un prodotto reso unico dalle caratteristiche di un territorio molto particolare. Per questa operazione il Consorzio ha coinvolto la Fondazione Qualivita, realtà che da oltre 15 anni opera a livello nazionale e internazionale per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg. Consorzio di tutela e Fondazione, hanno lavorato insieme con l'obiettivo di valorizzare la denominazione Riviera Ligure attraverso un nuovo posizionamento nel settore dell'alta ristorazione e distribuzione gourmet, puntando sulle caratteristiche distintive della Dop e sulla peculiarità della cultivar Taggiasca, protagonista assoluta del territorio.

Olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure

L'Olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure è delicato, leggermente fruttato, decisamente dolce con leggere sensazioni di amaro e piccante. All'assaggio si distingue per l'armonia e la finezza delle note fruttate e l'impatto dolce iniziale al palato. Il gusto leggero e delicato lo rende un olio ampiamente utilizzabile in cucina poiché non copre il sapore delle pietanze. Ideale su piatti di verdure e di pesce. La sua naturale versatilità lo rende interessante nella sperimentazione della cucina fusion, mentre la nota dolce lo rende protagonista nella pasticceria. Per info: **www.oliorivieraligure.it/psr-2014-2020**

Visita la pagina ufficiale del progetto

Consorzio di tutela dell'Olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure

Dal 2001 il Consorzio che tutela la Dop Riviera Ligure riunisce olivicoltori, frantoiani e imbottigliatori e opera per la tutela e la promozione della Dop Riviera Ligure nelle sue tre menzioni geografiche Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante, per offrire ai consumatori una qualità d'olio tra le più ricercate dagli intenditori. È una realtà dai numeri interessanti con 600 aziende consorziate.

www.oliorivieraligure.it

info@oliorivieraligure.it

Negli incontri - parte di un progetto ammesso a finanziamento del Programma di sviluppo rurale 2014/20 della Regione Liguria - sono stati coinvolti oltre 70 operatori Horeca, selezionati nelle città di Milano, Torino e Parma. Le giornate di degustazione hanno preso il via dal capoluogo lombardo, nel ristorante di Tano Simonato, chef stellato che ha costruito il suo originale percorso professionale proprio sulla valorizzazione dell'extravergine di oliva. La campagna "Qualità Certificata nell'Alta Cucina" si è poi spostata a Torino, al ristorante Les Petites Madeleines, dove Simonato, simbolico fil rouge di tutti gli appuntamenti, ha incontrato Stefano Sforza e la sua brigata e con loro ha realizzato il menu degustazione con la Dop Riviera Ligure protagonista assoluta dall'antipasto al dolce. Infine, non poteva mancare una tappa nella food valley regina della materia prima, la provincia di Parma, con l'ultima e significativa tappa di Fidenza, dove Tano Simonato è stato ospite dell'Osteria di Fornio, guidata da Cristina Cerbi e Luca Caraffini.

Per ogni appuntamento una degustazione tecnica per gli operatori professionali, scelti fra chi opera nel contesto della gastronomia di qualità, ristorazione e distribuzione di alto livello, e l'incontro con alcune aziende di produzione della Dop Riviera Ligure, perché nessuno meglio dei produttori stessi avrebbe potuto mettere più entusiasmo, passione e conoscenza nel raccontare la Dop.

«Il progetto - ha dichiarato **Carlo Siffredi**, presidente del Consorzio - vuole creare un legame più stretto tra il prodotto e coloro (chef e ristoratori) che già condividono l'importanza della qualità delle loro pietanze e dei loro servizi di ristorazione. Ristorazione di qualità e Olio Dop Riviera Ligure, basato su certificazione delle caratteristiche qualitative e tracciabilità lungo tutta la filiera produttiva, sono un binomio vincente per informare un cliente-consumatore sempre più attento ad essere garantito su qualità e origine territoriale. Dobbiamo tutti insieme condividere l'importanza delle attestazioni di origine negli oli extravergini di oliva per consolidare il recupero che sta avvenendo, ad esempio in Liguria, degli oliveti abbandonati, con importanti positive ricadute dal punto di vista dell'ambiente, del paesaggio e dello sviluppo economico e sociale nel nostro entroterra».

cod 55520

Alberi della storica oliva Taggiasca, protagonista assoluta del territorio ligure

Le aziende a produzione Dop Riviera Ligure

Agri.Tur Società Agricola Turistica, Aleppo srl, Antico Frantoio Ramoino Franco, Azienda Agricola Adriano Casazza, Azienda Agricola Armato Cristina, Azienda Agricola Blengini Adriano, Azienda Agricola Calzia Emanuele, Azienda Agricola Carlo Siffredi, Azienda Agricola Damiano SS, Azienda Agricola Daprelà Michel, Azienda Agricola Emanuela Rebaudengo, Azienda Agricola Francesco Currarino, Azienda Agricola Frantoio Gagliolo Sandro, Azienda Agricola Il Cascin, Azienda Agricola Il Frantoio, Azienda Agricola L'Olio del Busanco, Azienda Agricola La Bilaia, Azienda Agricola La Favola della Mignola, Azienda Agricola Malafronte Nicola, Azienda Agricola Morro Fabio, Azienda Agricola Muaje di Marvaldi Enrica, Azienda Agricola Orseggi, Azienda Agricola Santa Barabara, Azienda Agricola Solari Massimo, Azienda Agricola Sole e sassi, Azienda Agricola Terra Leggiadra SSA, Azienda Agricola Torre dei Paponi, Azienda Agricola Viani, Azienda Agrituristica Lo Scoiattolo, Azienda Olivicola Caianella, Benza Frantoiano, Casa Olearia Taggiasca, Cooperativa Agricola Rurale Isola di Borgonovo, Cooperativa Agricoltori Vallata di Levanto, Frantoio Boeri Giuseppe, Frantoio Ghiglione, Frantoio Oleario Marvaldi Giuseppe, Frantoio Oleario Saguato Stefano, Frantoio Oleario Solari Mauro, Frantoio Pellegrino Paolo, Frantoio San'Agata d'Oneglia, Frantoio Ulivi di Liguria, Frantoio Venturino Bartolomeo, Fratelli Carli, Fratelli Merano, Gandolfo sas, Giuseppe Calvi &C, Goccia Cooperativa Sociale, Lucchi e Guastalli, Niasca Portofino Distribuzione srl, Oleificio Polla Nicolò, Olio Anfosso, Olio Roi, Olivicoltori Sestresi, Pietro Insardi srl, Podere Donzella, Podere Secondo, Ranieri SpA, Ranise Agroalimentare, San Lorenzo - Give SpA, Sommariva Tradizione Agricola, Visamoris Olio.

Orii del Lazio 13 etichette premiate

di *Mariella Morosi*

Cerimonia a Roma, nel Tempio di Adriano, per la premiazione delle aziende vincitrici del concorso regionale "Orii del Lazio - Capolavori del gusto", giunto alla 25ª edizione, promosso da Unioncamere Lazio. Oltre alla categoria extravergine di oliva, a concorrere sono state le 4 denominazioni regionali: Sabina Dop, Canino Dop, Tuscia Dop e Colline Pontine Dop. I premi sono stati attribuiti ai primi due classificati per ognuna delle categorie in concorso (Dop ed extravergine) che si articolano, sulla base del fruttato, in leggero, medio e intenso.

L'iniziativa, come ha sottolineato il segretario generale di Unioncamere Lazio Pietro Abate, ha assunto sempre maggior prestigio e visibilità e un ruolo strategico come alto momento di valorizzazione dell'olivicoltura regionale. Ma la competizione dimostra anche l'impegno dei produttori verso una costante crescita qualitativa e indirizzando nello stesso tempo i consumatori verso l'acquisto di extravergine del territorio.

Il patrimonio olivicolo laziale, premiato dalle quattro Dop, si estende in 82mila ettari e anche quest'anno la compagnie regionale - prima su 17 regioni - si presenterà in forze con 13 etichette alla finale del concorso nazionale dell'Ercole Olivario. Sono state 73 di 58 aziende quelle che hanno partecipato a questa 25ª edizione di "Orii del Lazio": in testa è la provincia di Latina con 23 prodotti, e a seguire Viterbo (21), Rieti (13), Roma (9) e Frosinone (7). Dopo la premiazione il grande pubblico ha potuto degustare gli olii vincitori, tra cui ricordiamo il Tuscia Dop di Villa Caviciana.

L'elenco completo degli oli premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice articolo 55026

Villa Caviciana Tuscia Dop

2° DOP FRUTTATO MEDIO

Zona di produzione: Gradoli (Vt)
Altitudine: 400 m slm
Varietà: Caninese
Raccolta: manuale e meccanica
Molitura: a freddo con impianto a ciclo continuo a temperatura controllata
Aspetto: limpido
Colore: verde smeraldo con riflessi dorati
Profumo: fruttato verde di media intensità
Sapore: equilibrato con retrogusto di amaro e piccante con sentori di cardo
Acidità media: 0.17 - elevato contenuto di polifenoli
Impiego: ideale per l'abbinamento con un'ampia varietà di piatti, dai più delicati ai più complessi
Confezioni: bottiglie da 0.25 e 0.5 litri latta da 5 litri

Società Agricola Villa Caviciana
loc. Tojena Caviciana, 01025
Grotte di Castro (Vt) - Tel 0763 798212
www.villacaviciana.it

Ercole Olivario, 26ª edizione

Sul podio Sardegna, Lazio e Puglia

Sono sette le regioni salite sul podio della competizione, che ha visto complessivamente 17 regioni in gara con 237 etichette, di cui 100 finaliste. In testa la Sardegna con 5 premi assegnati. A seguire il Lazio e la Puglia a parimerito con 3 premi ciascuna. Subito dopo Umbria, Toscana, Trentino e Abruzzo con un riconoscimento ciascuno. Dodici in tutto i migliori oli italiani (tra cui l'Uliva Garda Trentino Dop di Agraria Riva del Garda), che secondo i 17 assaggiatori della giuria guidata dal capo panel Angela Canale hanno meritato i primi due posti nelle graduatorie finali delle due categorie previste dal concorso (Dop/Igp e Extravergine), per le tipologie fruttato leggero, medio e intenso.

Ercole Olivario, concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole del territorio, è stato indetto dall'Unione italiana delle Camere di commercio, curato dalla Camera di commercio di Perugia e sostenuto dal Sistema camerale nazionale. La cerimonia di premiazione si è svolta nell'aula magna dell'Università per Stranieri, alla presenza di Giorgio Mencanori, presidente della Camera di Commercio di Perugia e presidente del comitato Nazionale Ercole Olivario, Giovanni Paciullo, magnifico rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, Maurizio Servili, docente ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Perugia, che per l'occasione ha tenuto una lectio magistralis sul tema "Biodiversità nella qualità degli oli italiani e temperature nel processo di estrazione".

«Ai nostri oli - ha dichiarato **Giorgio Mencaroni**, presidente del Comitato Ercole Olivario - spetta il merito di rappresentare uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy nel mondo».

cod 55209

L'elenco completo degli oli premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice articolo 55209

Uliva Garda Trentino Dop

2° DOP FRUTTATO LEGGERO

Zona di produzione: Garda trentino
Altitudine: 150-350 m slm
Varietà: Casaliva
Raccolta: manuale
Molitura: a freddo con impianto a ciclo continuo a 3 fasi con risparmio d'acqua
Aspetto: buona limpidezza
Colore: verde smeraldo con unghia dorata
Profumo: fruttato medio con netta sensazione erbacea, fragrante di mela verde, ravanello, carciofo, mandorla, pinolo
Sapore: consistente, gradevolmente amaro più deciso nel piccante
Acidità media: minore dello 0.5%
Impiego: pesce di lago, carne salada, carpacci di carne
Confezioni: bottiglie nere da 0.10, 0.25 e 0.5 litri confezioni da 6, 12 e 24 bottiglie

ULÍVA
FRANTOIO DI RIVA
ITALIA

Agraria Riva del Garda
loc. S. Nazzaro 4, 38066 Riva del Garda (Tn) - Tel 0464 552133
www.agririva.it

COSCETTE DI QUAGLIA BARDATE ALLO SPECK

con purea di fave e menta

www.ifse.it

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**
IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Per le Quaglie

Cosce di quaglia	n.	**4**
Fette di speck	n.	**4**
Olio e.v.o	q.b.	
Sale e pepe	q.b.	

Per le Fave

Fave	g.	**100**
Foglie di menta	n.	**2**
Olio e.v.o	q.b.	
Sale, pepe nero	q.b.	

Per la Peperonata

Peperone rosso	g.	**30**
Peperone giallo	g.	**30**
Cipollotto	g.	**12**
Olive taggiasche	g.	**20**
Passata di pomodoro	g.	**15**
Rametti di timo	n.	**1**
Sale e pepe	q.b	

Procedimento

Per le Quaglie

Disossate le coscette di quaglia, regolatele di sale e pepe e bardatele con le fette di speck.

Rosolate le coscette in una padella antiaderente e ultimate la cottura in forno a 160°C.

Per le Fave

In una casseruola sbollentate le favette per circa 3 minuti e raffreddatele in acqua e ghiaccio.

Pelate le fave, passatele al setaccio, incorporate la menta tritata ed emulsionate con olio e.v.o.. Regolate di sale e pepe.

Per la Peperonata

Tritate il cipollotto e fatelo soffriggere a fuoco lento in padella con olio e.v.o.. Tagliate i peperoni e le olive taggiasche in brunoise piccolissima, saltatele rapidamente in padella con pochissimo olio e.v.o., profumate con il timo tritato e incorporate il soffritto di cipollotto e la passata di pomodoro fresco. Regolate di sale e pepe.

Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute

Va lontano chi viene da lontano
La scalata del Primitivo di Manduria

Produzioni ragguardevoli ma **tanto lavoro tra vigna e cantina**, un **patrimonio vitivinicolo importante** tanto quanto la terra che occupa, la **Puglia**: queste le premesse che valorizzano i **vini da uve Primitivo**, oggi presenti nell'offering dell'**alta ristorazione** e ben raccontati da enti come il **Movimento Turismo del Vino**

di *Vincenzo D'Antonio*

Le esigenze di porre in un ambito collettivo i pensieri e gli interessi di soggetti plurimi danno vita ad aggregazioni più o meno strutturate e regolamentate. Tra i pochi nomi ricorrenti di più ci piace "Movimento". Movimento a testimoniare che "panta rei", tutto scorre.

E la comunità che ha scelto, stante il loro comune sentire, di porsi ad elemento diligente nella valorizzazione del patrimonio vitivinicolo e del benefico fall-out turistico che da esso è generato, ha scelto di denominarsi "Movimento". Il Movimento Turismo del Vino Puglia, da Maria Teresa Basile Varvaglione presieduto e da Vittoria Cisonno diretto, coerentemente ad una realtà evolvente come è quella dell'enoturismo, ha abilmente saputo comunicare a chi per passione e per professione deve saper comunicare, come si sta "muovendo" la Puglia del Turismo del Vino. Specifici ed attrattivi i focus sulla città di Taranto e sul Primitivo di Manduria.

Sagace evento occasionante è stato "Anteprima Cantine Aperte".

Taranto, importante colonia magnogreca, sta vivendo un momento cruciale circa l'incremento dei flussi turistici. Ed il successo di questa innovativa dimensione di una città altrimenti nota per impianti siderurgici, si gioca prevalentemente su uno sforzo collettivo dei tarantini che dovrebbero divenire, essere ambasciatori in loco della loro città, innanzitutto imparando a conoscerla approfonditamente e sapendo poi gestire i touchpoint occasionali con i turisti che naturalmente si creano quando i numeri diventano cospicui ed importanti. Ciò metterà i turisti nella condizione di sentirsi temporary citizen di Taranto.

Ci permettiamo di suggerire non frettolosa visita a tre tesori della città: il Museo archeologico, il Castello Aragonese, la Cattedrale di San Cataldo. As-

sistere all'apertura del Ponte Girevole, funzione dei traffici marittimi mercantili e militari, è momento di grande e piacevole interesse.

Siamo nel cuore della Magna Grecia e qui da millenni il paesaggio è connotato dall'abbraccio dell'ulivo con la vite. Grandi oli e grandissimi vini, il più famoso dei quali, meritato il successo, è il Primitivo di Manduria, da sole uve Primitivo. Caso interessante di come si possano felicemente coniugare quantità e qualità. Difatti, a fronte di produzioni ragguardevoli, grazie ad un cammino coraggioso e tenace intrapreso negli scorsi anni, prima in vigneto e poi in cantina, il Primitivo di Manduria sta scalando le vette della qualità ed oggi lo si trova nell'offering dell'alta ristorazione non solo italiana.

Lavorando di memoria e da appunti supportati, menzioniamo, sapendo e rammaricandoci che non riusciremo ad essere esaustivi, le degustazioni effettuate.

A Manduria, presso l'imponente plesso della "Produttori Vini Manduria", memorabile il tasting del "Sonetto" Primitivo Di Manduria Riserva Dop 2013. Quanto complessi e piacevoli quei profumi di lampone e mora! Ed a Torricella, presso la bella struttura di Torre di Pezza, assaggio del grande Li Curti Primitivo di Manduria Doc 2015, dagli spiccati ancorché eleganti tannini. Ed a Manduria, azienda Felline, amena degustazione di "Cuvée Anniversario Felline" Riserva Primitivo di Manduria Dop 2010: un vino davvero gagliardo.

A Leporano, nella suggestiva location Varvaglione 1921, formidabile impatto con "Papale Linea Oro" Primitivo di Manduria Doc 2015. Sapore caldo e pieno e quale piacevolezza quelle note di ciliegie sotto spirito. A Lizzano, presso la vivace realtà di Tenute Eméra, la brava Alessandra Quarta, dal papà Claudio coadiuvata, conduce il tasting del memorabile "Oro di Emera" Primitivo di Manduria Dop 2015. Viti allevate ad alberello di ben 50 anni di età. Parimenti dalle uve primitivo di una vecchia vigna ad alberello nasce il "Donna Maria" Primitivo di Manduria Doc 2016: vino di struttura poderosa e nel contempo elegante fatto da Cantore di Castelforte.

Di pari passo con il cammino del Primitivo di Manduria, procedono virtuosamente anche le strutture ricettive e la ristorazione di qualità. In territorio di Manduria l'affascinante Vinilia Wine Resort, il cui annesso ristorante Casamatta esprime ottima cucina; a Taranto, proprio in centro, l'Albergo del Sole di recente apertura. Sontuose cene al Ristorante Gatto Rosso di Taranto ed alla Masseria Potenti di Manduria.

In virtù di saggia ed illuminata vision strategica di cui sono permeati i soggetti pubblici e gli operatori dell'agroalimentare e del turismo, nonché le valide strutture di raccordo, si è orgogliosamente ottimisti circa il futuro di questo magico lembo del Mediterraneo. Perché sa andare lontano chi viene da lontano! cod 55470

Cantine San Marzano La voce di un territorio

Cantine San Marzano, tra **luminarie e fichi d'India**, ha portato alla fiera veronese un **frammento di Puglia**, raccontato con **uno stand che evoca la piazza dei piccoli borghi pugliesi**, tra geometrie, luci e ombre

Le tipiche luminarie hanno fatto da ingresso allo stand progettato dallo studio DotDotDot: il centro dello spazio, come una piazza, è stato luogo di incontro, arredato con tavolini e sedie; poi una scala conduceva al livello superiore, dove è stata ricavata una sorta di terrazza per gli incontri più esclusivi.

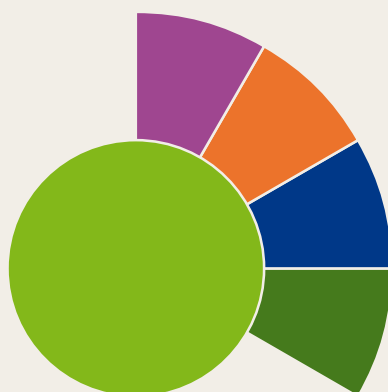
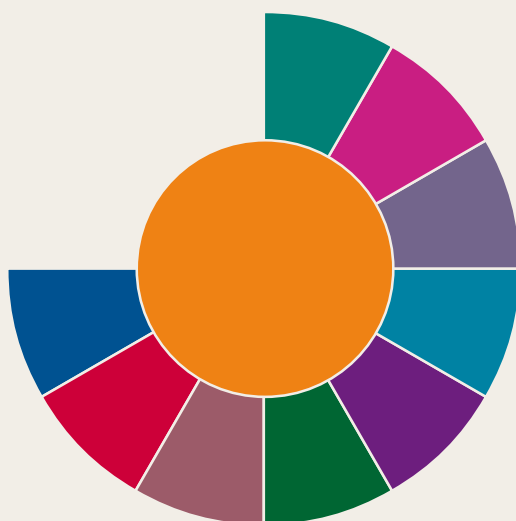
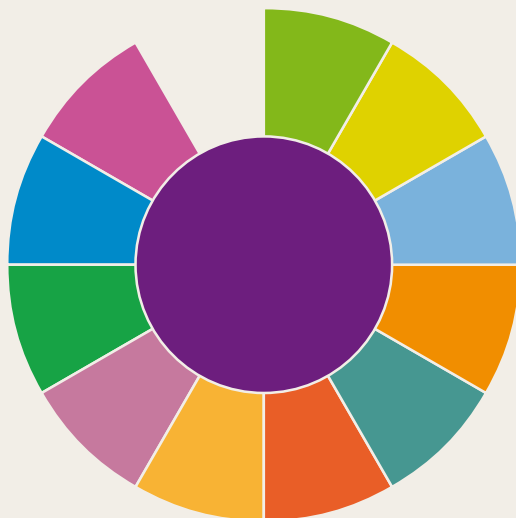
Il gioco di luci e ombre è stato enfatizzato da forme geometriche dorate. Il bianco e il giallo invece hanno caratterizzato lo spazio con il tentativo di richiamare la luce e il sole del Salento.

«Abbiamo voluto portare a Verona le nostre caratteristiche - ha detto **Francesco Cavallo**, presidente di Cantine San Marzano - quelle del territorio. Tra queste, le luminarie, che in Puglia sono utilizzate dai Comuni per illuminare le strade principali durante le feste patronali. Un po' di cultura salentina».

Miglior produttore d'Italia per Mundus Vini 2018 e Miglior cooperativa d'Italia al Berliner Wein Trophy 2018, Cantine San Marzano ha portato a Verona anche le nuove annate 2017 e alcune riserve dei vini che sono emblema dell'azienda. Tra questi il Sessantanni Primitivo di Manduria Dop 2015 (anche nella versione Limited Edition); Anniversario 62 Primitivo di Manduria Dop Riserva 2014; Edda Bianco Salento Igp 2017, «che si conferma sempre di più sul mercato»; Talò Primitivo di Manduria Dop 2016, «con una bottiglia disegnata e brevettata da noi e un packaging completamente diverso»; F Negroamaro Salento Igp 2015 e Collezione Cinquanta Vino Rosso d'Italia.

«La risposta del pubblico a Vinitaly si è potuta ricavare dai tanti consumatori che per tutti i giorni della manifestazione hanno affollato lo stand. Oltre agli aspetti folcloristici, c'è sempre maggiore attenzione verso il prodotto, che sta sempre di più conquistando il consumatore finale». Anche i Paesi esteri hanno avuto un ruolo da protagonista allo stand di Cantine San Marzano, visto e considerato poi che l'azienda esporta all'incirca il 70% della propria produzione: «Ci sono stati buyers da tutto il mondo che sono stati a trovarci al Vinitaly».

Condivisione, territorio e bellezza sono i valori che contraddistinguono Cantine San Marzano, produttori di vino in quel fazzoletto di terra compreso tra Ionio e Adriatico, la terra del Primitivo di Manduria Dop: «Valorizzare, tutelare e far conoscere al mondo l'unicità dei vitigni storici pugliesi - conclude Cavallo - è il nostro progetto». cod 55430

Cantine San Marzano
via Monsignor Bello 9 - 74020
San Marzano di San Giuseppe (Ta)
Tel 099 9574181
www.cantinesanmarzano.com

Perrier-Jouët Belle Epoque 2011

Grande fascino e freschezza

Un **perfetto esempio dello stile elegante della Maison**. Una **cuvée iconica e complessa**, dal **carattere fresco e floreale** che riflette l'**eccezionale qualità dei vigneti** classificati al 99,2% sulla scala dei cru

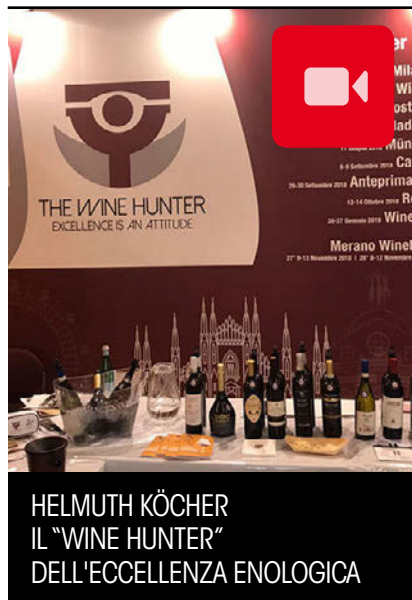
Ogni champagne della Maison Perrier-Jouët è sinonimo di eleganza, equilibrio e armonia, ottenuti grazie alla perfetta sintesi di natura, arte e savoir-faire. È così che da oltre 30 anni Hervé Deschamps - chef de cave della Maison e guardiano dello stile dei suoi champagne - crea ogni cuvée modellando, raffinando e perfezionando con precisione artigianale ciascuno dei cru che, con l'assemblaggio, compongono gli champagne Perrier-Jouët.

Dopo aver riposato per 5 anni nelle cantine, Belle Epoque 2011 rivela una freschezza inaspettata. Frutto di una vendemmia di contrasti, è una cuvée vivace e seducente al tempo stesso. Grazie a un inverno eccezionalmente mite seguito da una primavera calda, le uve sono maturate prematuramente. La vendemmia anticipata alla fine di agosto ha permesso di creare uno champagne equilibrato e strutturato, rotondo e armonioso, di grande fascino e carattere, dalla freschezza sorprendente.

Con questo nuovo assemblaggio Hervé Deschamps rispetta la tradizione e lo stile della Maison, sottolineando il carattere unico del millesimo 2011. La freschezza e l'eleganza dello Chardonnay (50%) si combina con la generosità del Pinot Noir (45%) e con il fascino rotondo del Pinot Meunier (5%).

Belle Epoque 2011 è una cuvée dal colore dorato caratterizzato da una radiosa limpidezza e da freschi e tenui riflessi verdi che rivelano un perlage fine e persistente. Al naso, note di acacia e fiori di lime a cui si aggiungono leggeri sentori di miele. Un fresco aroma di mandorla, pesca bianca e pera è avvolto in note di scorza di agrumi candita. Al palato mostra un attacco deciso che si sviluppa in una freschezza meravigliosa e persistente, seguita da un finale minerale.

Da servire alla temperatura ideale di 8-9°C, Belle Epoque 2011 è perfetto in abbinamento alla freschezza croccante e salina dei molluschi, al sapore delicato del pollame e alla dolcezza leggera dei dessert di frutta fresca. cod 55533

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com

HELMUTH KÖCHER IL "WINE HUNTER" DELL'ECCELLENZA ENOLOGICA

Helmuth Köcher fonda nel 1992 GourmetClub Alto Adige e inaugura la prima edizione del Merano WineFestival. Nel 2013 indice il Merano Wine and Culinaria Award che dal 2017 prende il nome di WineHunter Award. Si tratta di un concorso enologico e culinario che ogni anno vede la partecipazione di oltre 5mila prodotti enogastronomici.
«Il concetto alla base di The WineHunter - ha spiegato **Helmuth Koecher** - è questo: ricerca, scoperta, condivisione delle eccellenze figlie del perfetto connubio fra passato e futuro. Solo il meglio, in ogni sua forma». Una ricerca che trova la sua casa ideale nel Merano WineFestival, che non è solo un evento, ma un vero e proprio "think tank", un forum di scambio di opinioni tra produttori, opinion leader, professionisti del settore e consumatori. È stato definito un benchmark dell'eccellenza enogastronomica. Un marchio di qualità. L'edizione 2018 è in calendario dal 9 al 13 novembre. (**G.A.**)
cod 55420

VINI IN ANFORA E ROSATI DEL TERRITORIO VILLA MATILDE, 53 ANNI DI TRADIZIONI

A Vinitaly Villa Matilde ha portato tutte le sue nuove annate, i bianchi 2017, i rossi di casa, il Falerno e il Taurasi e il nuovo Piedirosso in purezza Stregamora Igp Roccamonfina 2017. Ma non sono mancate le novità. In degustazione hanno riscosso notevole successo i Cru e le Riserve Vigna Camarato 2011, il Vigna Caracci 2014 e il Cecubo 2013. (**L.T.**)
cod 55566

CANTINE ERMES E TENUTE ORESTIADI LA RINASCITA DI GIBELLINA

Il gruppo Cantine Ermes-Tenute Orestiadi opera nella Valle del Belìce, occupandosi non solo della produzione di vino, ma della tutela e valorizzazione del territorio. Un'identità che è stata presentata al 52° Vinitaly. Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina nel Baglio di Stefano, ricostruito dopo il terremoto del 1968, e dalla volontà di Cantine Ermes, una delle più importanti realtà vitivinicole siciliane, con 2.008 viticoltori per 9.141 ettari di vigneto, di cui 2.539 in biologico. cod 55512

DAL NERO D'AVOLA AI TRE OLI DOP LA STORIA DI PLANETA E DELLA SICILIA A VERONA

La cantina siciliana, impegnata in un tour per raccontare il Nero d'Avola in tutto il mondo, dopo Dubai, Tokyo, Osaka, Londra e Düsseldorf, ha fatto tappa anche alla fiera veronese. Exploring Nero d'Avola, il nome del tour, ha lo scopo di far conoscere al pubblico internazionale il più importante vitigno a bacca rossa siciliano, attraverso un seminario e la possibilità di assaggiare i vini a cui dà vita.

Un'esplorazione attraverso i grandi territori del vino siciliano, dove ora sorgono le aziende di Planeta, che durante la sua storia si è spinta nella produzione di ogni vino del proprio territorio, trovando l'interpretazione delle varietà autoctone siciliane. Questa produzione ha insistito in particolar modo sul Nero d'Avola, con il tentativo di scoprire come questa varietà riesca ad esprimersi ovunque in modo diverso. cod 55462

QUINTESSENZ DI CANTINA KALTERN LINEA PREMIUM, ESPRESSIONE DEL TERRITORIO

Cantina Kaltern è una cooperativa storica che raccoglie i viticoltori del comune di Caldaro (Bz). Rappresenta 650 soci e i loro 450 ettari di vigna, quasi un decimo della superficie vitata dell'Alto Adige. Cantina Kaltern è stata creata grazie alla fusione delle quattro cantine sociali originarie di Caldaro sulla Strada del Vino. Nel 1986 vi fu la prima fusione fra la Cantina Erste e la Cantina Neue, la loro unione creò la Cantina Erste+Neue. Nel 1992 vi fu la fusione di Bauernkellerei e Jubiläumskellerei, per dare origine a Kellerei Kaltern. L'ultimo atto a fine 2016 con la creazione di Cantina Kaltern. Realtà dinamica, che oggi propone Quintessenz, linea premium che riunisce cinque interpreti di altrettanti vitigni. Quintessenz è essenza qualitativa del territorio, che ha le sue massime espressioni nella Schiava del Lago di Caldaro, nel Pinot bianco, Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Moscato giallo in versione Passito. (**G.A.**) cod 55465

CECCHI, FESTA PER I 125 ANNI A VINITALY RESTYLING CELEBRATIVO DELLE NUOVE ETICHETTE

La storia della famiglia Cecchi, giunta alla 4ª generazione con Cesare e Andrea Cecchi, dura da 125 anni, festeggiati a Vinitaly con alcune novità, come il Rosato Vermentino Maremma Toscana Doc, il Cabernet Franc in purezza e la Gran Selezione Chianti Classico. Poi un restyling celebrativo di alcune etichette della linea Gli Scudi per i 125 anni. Per rafforzare il valore dell'anniversario è stato apposto un logo dedicato su alcune bottiglie selezionate. (**G.A.**) cod 55411

MAGNUM CARTIZZE CON DECORO SWAROWSKI COL VETORAZ FESTEGGIA I SUOI 25 ANNI

Col Vetoraz a Verona ha celebrato i suoi primi 25 anni. «Che poi esattamente 25 non sono» ha detto l'enologo **Loris Dall'Acqua**. «L'azienda è nata nel 1838, quando si è insediata la famiglia del mio socio Francesco Miotto sul Col Vetoraz, e fino al 1993 è stata una famiglia di vinificatori e viticoltori come tante altre. Solo nel 1993 lo stesso Francesco ha deciso di intraprendere un percorso diverso, creando con me e Paolo De Bortoli, agronomo, un'azienda di riferimento qualitativo per il territorio».

I tre soci hanno consegnato la speciale magnum di Cartizze Superiore Docg, impreziosita da un esclusivo decoro di brillanti originali Swarowski, a 25 personaggi che si sono distinti ciascuno nel proprio settore professionale. I primi a ricevere il riconoscimento sono stati Helmuth Köecher, ideatore del Mwf, il tristellato Niko Romito, i giovani cuochi emergenti Floriano Pellegrino e Isabella Potì del Ristorante Bros' di Lecce e l'amico Enzo De Prà Ristorante Dolada di Plois di Pieve d'Alpago (Bl), la stella Michelin più longeva d'Italia. Ad un anniversario così importante non potevano mancare in degustazione tutti gli spumanti della gamma: i Valdobbiadene Docg Brut, Extra Dry e Brut Dosaggio Zero, Superiore di Cartizze dry e Millesimato dry, capaci di esprimere tutta l'eccellenza della Docg. «Sono stati 25 anni di impegno e passione - ha concluso Dall'Acqua - che ci rendono molto orgogliosi, per aver contribuito a far crescere la terra di Valdobbiadene». cod 55398

LA SELEZIONE THE WINE COLLECTION DALLA CANTINA DI SAN MICHELE APPIANO

La Cantina Produttori San Michele Appiano si trova ad Appiano (Bz), sulla Strada del Vino in Alto Adige, un comune che conta 12mila abitanti. Costituita nel 1907, oggi conta 340 soci viticoltori su 380 ettari. «Della linea The Wine Collection - ha sottolineato **Hans Terzer**, winemaker - faranno parte limitatissime produzioni in purezza, oltre a eccezionali annate storiche Sanct Valentin che ho personalmente selezionato. Il millesimo 2015 è stato l'anno del Sauvignon, a cui ho voluto dedicare una bottiglia speciale e un'etichetta esclusiva, perché ciò che rende particolare questo vino è un nuovo significato del concetto di qualità che inizia dalla conoscenza del terroir e delle sue peculiarità, proseguendo con la selezione delle uve in vigna fino a un affinamento speciale. Dopo 40 anni in cantina ho voluto sperimentare un metodo diverso: 3 giorni di skin contact, pressatura soffice, 12 mesi in tonneaux, poi altri 12 mesi in acciaio a cui ha fatto seguito un periodo di affinamento in bottiglia». (**G.A.**) cod 55417

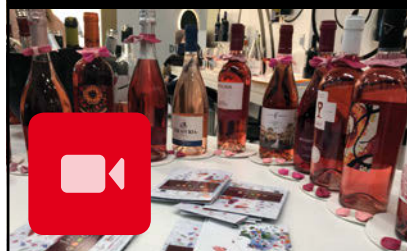
FARNESE GROUP, VOLATA VERSO PIAZZA AFFARI INGRESSO IN BORSA CON ALTRE 50 AZIENDE

Valentino Sciotti, amministratore delegato di Farnese, azienda vitivinicola con il cuore in Abruzzo, ha annunciato in occasione di Vinitaly che il gruppo si prepara alla quotazione in Borsa, a Piazza Affari. Sono state presentate in Borsa Italiana 50 nuove aziende che entrano in Elite, step obbligatorio per le società intenzionate a quotarsi a Piazza Affari. Tra queste c'è, appunto, anche Farnese Group, l'azienda vitivinicola che ha il suo quartier generale ad Ortona (Ch).

Farnese Vini è una giovane azienda vinicola che in pochissimi anni di attività, grazie ad un'attenta politica votata alla più alta ricerca qualitativa e di marketing, è diventata leader tra le aziende esportatrici del Sud Italia con una produzione di quasi 20 milioni di bottiglie.

Il successo di Farnese è confermato anche dai numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali: nominata "Miglior Produttore d'Italia" nel 2016 e 2017 da una delle più importanti guide di settore, l'"Annuario dei Migliori Vini Italiani" di Luca Maroni; eletta "Produttore dell'Anno 2017" dal concorso enologico "Mundus Vini" e dal giornalista belga Alain Bloeykens.

«Per avere successo sul mercato - spiega **Valentino Sciotti** - non basta avere dei vini di alto livello qualitativo, con un prezzo molto competitivo e con un ottimo packaging, occorre anche un'azienda che sia in grado di dare ai propri clienti un servizio di assistenza rapido ed efficiente. Per questo in Farnese ci siamo dotati di uno staff giovane, altamente professionale, molto motivato e disponibile a dare sempre il massimo impegno». (**M.d.P.**) cod 55539

IL ROSATO, PROTAGONISTA NELLA MIXOLOGY PUGLIA IN ROSÉ GUARDA AI COCKTAIL ESTIVI

In occasione di Vinitaly, sono state portate alla luce nuove tendenze per quanto riguarda il consumo dei vini, in particolare rosati. Con l'avvicinarsi dell'estate prendono piede i cocktail con quelli tipici pugliesi. Proprio la Puglia ha proposto un nuovo modo di degustare il vino rosato, utilizzato ad esempio nella preparazione di drink.

A parlarne è stata durante la fiera di Verona l'associazione Puglia in Rosé, la quale ha trasformato il rosato pugliese in ingrediente base per la mixologia giovane e di tendenza, creando cocktail freschi e fruttati. Il cocktail più richiesto è stato Rosita, composto da Campari, Vermouth bianco, gocce di Orange Bitter, Negramaro spumante Rosé Extra Dry. cod 55466

LIBRANDI RACCONTA LA CALABRIA A VINITALY IN DEGUSTAZIONE IL ROSÉ TERRE LONTANE

La nuova annata di Terre Lontane è la novità che la cantina leader in Calabria ha presentato a Vinitaly, forte della crescita enologica che la regione sta vivendo in questi anni . «Per la Calabria è un periodo bellissimo dal punto di vista enologico - ha detto **Raffaele Librandi**, di Librandi Vini, ma anche presidente Consorzio di tutela Cirò e Melissa - così come il Cirò, che sta vivendo davvero una rinascita. In 4 o 5 anni siamo cresciuti da 3 milioni a 3 milioni e 800mila bottiglie, così i produttori, da 8 o 9 storici in 10 anni aumentati fino a 60, anche se piccoli, ma coscienti del loro ruolo e delle innovazioni».

Librandi si colloca in Calabria come guida per il vino. Già solo nell'export, che secondo Raffaele interessa in media il 30% della produzione delle diverse cantine, Librandi conta il 50% (una bottiglia su due insomma va all'estero), e per Librandi si parla di una produzione totale di «2milioni e 500mila bottiglie e un export in 30 Paesi».

«Ci siamo mossi - spiega **Paolo Librandi** - con la ricerca a tutto tondo, anche perché una letteratura scientifica sulle nostre varietà in Calabria ancora non esisteva». E frutto anche della ricerca, sono i rosati, delle «chicche», come le definisce Paolo. Tra queste il Terre Lontane, il rosato Val di Neto Igt, fiore all'occhiello della cantina.

«I rosati - spiega **Nicodemo Librandi** - vantano una lunga tradizione in Calabria e oggi si confermano tra i vini maggiormente venduti nella regione in termini di volume. I rosati sono inoltre in crescita in tutti i mercati e noi, forti di questa tendenza, crediamo molto nel nostro Terre Lontane». (**M.d.P.**)

cod 55371

COLLI BOLOGNESI E PIGNOLETTO SI FA SQUADRA PER CRESCERE E MIGLIORARSI

Consorzio Vini Colli Bolognesi e Consorzio Pignoletto, una sinergia per raccontare l'Emilia Romagna a Vinitaly, ma anche una sfida, quella di far convivere delle grandi realtà produttive. «Con la sinergia tra il Consorzio Vini Colli Bolognesi e il Consorzio Pignoletto Emilia Romagna - ha dichiarato **Giacomo Savorini**, direttore dei due Consorzi - abbiamo messo intorno allo stesso Tavolo “Davide e Golia” perché insieme possano crescere e dare soddisfazioni a tutti i nostri imprenditori. Solo con l’aiuto reciproco si potranno affrontare le sfide del futuro. In una piramide, se cresce la base cresce l’apice». (**M.d.G**) cod 55524

CVA CANICATTÌ 350 CANTINE IN SICILIA

Una Cantina sociale nata negli anni ‘60 che oggi conta 350 soci e si estende su 800 ettari. Cva Canicattì ha saputo proporre un nuovo concetto qualitativo del vino, integrando una viticultura di tradizione con l’innovazione tecnologica e organizzativa. (**G.A.**) cod 55457

SCRIANI, VINI DI QUALITÀ SECONDO TRADIZIONE

L’Azienda agricola Scriani si trova a Fumane (Vr) nel cuore della Valpolicella Classica. Terreni a un'altitudine che varia dai 250 ai 400 metri s.l.m., con un andamento in parte pianeggiante in parte terrazzato. I poderi “Ronchiel”, “Mandolari”, “Bosco”, “Carpanè”, “Tondin”, “La Costa” e altri piccoli appezzamenti contengono viti di età compresa tra 9 e 40 anni. Valpolicella, terra di grandi rossi, tutti prodotti da Scriani (Classico, Superiore, Ripasso, Amarone, Recioto). Ma da alcuni anni l’azienda ha ampliato la gamma con alcuni bianchi, avendo rilevato una cantina nel comprensorio di Custoza. (**G.A.**) cod 55462

DALL'ASTI SECCO ALLE BARBERA D'ASTI IL NUOVO PIEMONTE DI DUCHESSA LIA

Dal cuore del Piemonte direttamente a Verona: questo il viaggio dei vini di Duchessa Lia, che a Vinitaly porta tre novità: l'Asti Secco, la Barbera d'Asti Bio e la Barbera d'Asti Superiore Galanera. «L'Asti Secco - ha detto **Riccardo Capetta**, presidente del Gruppo Capetta che include i tre marchi Cantine Capetta, appunto, Duchessa Lia e Balbi Soprani - è in produzione da settembre dell'anno scorso ma il Vinitaly è stato la prima fiera in cui questo vino è stato presentato. Prodotto dalle uve di Moscato d'Asti, che in questo caso è tenuto secco, adatto ad aperitivo e tutto pasto».

Le novità vere sono altre due: la Barbera d'Asti Bio e la Barbera d'Asti Superiore Galanera. La Barbera d'Asti Docg Bio è la dimostrazione dell'affacciarsi dell'azienda piemontese al mondo green con una delle referenze più note del territorio. Si tratta infatti di un vino ottenuto da uve barbera coltivate nel massimo rispetto della materia prima, senza l'utilizzo di antiparassitari né pesticidi chimici, e da processi di vinificazione autorizzati dalla certificazione bio.

La Barbera d'Asti Docg Superiore Galanera, invece, è un importante vino dal colore rosso rubino acceso ottenuto da uve barbera e invecchiato 14 mesi, dei quali circa la metà in barriques di rovere. La nuova referenza va a implementare la linea di vini nobili Docg piemontesi dell'azienda, con un prodotto di alto livello che soddisferà i palati più raffinati. **(L.T.)** cod 55387

IL PREMIO APOLLONIO 2018 A HELEN MIRREN

La notizia è stata data durante il cocktail musicale a Palazzo dei Pre' per la 14ª edizione del premio, in concomitanza con il Vinitaly. Il Premio verrà consegnato il prossimo 12 luglio all'Università del Salento (Lecce). Alla serata hanno preso parte il direttore artistico e conduttore della manifestazione Neri Marcorè, il cantante Pacifico, il mago Walter di Francesco.

L'attrice inglese, Premio Oscar, come è noto, vive infatti per buona parte dell'anno nel Salento, dove ha acquistato una masseria, si autodefinisce "una contadina salentina" e si è spesso distinta per iniziative che hanno promosso lo spirito e la cultura del Salento.

Il Premio Apollonio è nato nel 2005 da un'idea dei fratelli Marcello e Massimiliano Apollonio per omaggiare i pugliesi che hanno dato lustro alla loro terra in campo artistico, letterario, cinematografico, giornalistico e fashion.

Inoltre la cantina, come hanno dichiarato Marcello e Antonio Massimiliano Apollonio, ha portato a Vinitaly le nuove anteprime della propria linea di vini e «la nuova veste grafica che abbiamo ideato, abbiamo appositamente aspettato il Vinitaly per presentarla al pubblico». **(G.A.)** cod 55404

IRIS 2015 DI TENUTE DI ARTIMINO BLEND DI CABERNET SAUVIGNON E MERLOT

Tenuta di Artimino si sviluppa su una proprietà di 732 ettari, di cui 80 vitati, nella campagna toscana. Un'area che vanta un'antica storia enologica. Al suo interno, la villa medicea La Ferdinanda, costruita nel 1596.

A Vinitaly Tenuta di Artimino ha fatto sfilare tutta la sua produzione e ha presentato una novità: Iris 2015. È un Rosso di Toscana Igt da uve Cabernet Sauvignon e Merlot.

Di color rosso porpora, all'olfatto si rivela inteso e fruttato, con note di cuoio e vaniglia. Al palato sviluppa gusto strutturato, pieno e armonioso. **(G.A.)** cod 55415

Cinquant'anni di Doc Lugana
L'annata 2017 conquista i nuovi mercati

«Abbiamo festeggiato a Vinitaly quello che abbiano iniziato nel 2017, anno in cui la **Doc Lugana ha compiuto i 50 anni**. È stata una delle **primissime Doc nate in Italia** e la **prima in Lombardia**»

Questo il commento a caldo di **Luca Formentini**, presidente del Consorzio Tutela Lugana Doc, che ha aggiunto: «Quest'anno possiamo così degustare i vini della 50ª vendemmia. Una gioia e un'emozione doppie, anche perché il 2017 si è rivelata una bellissima annata».

E in effetti il 2017 sarà da ricordare non solo perché ha coinciso con il mezzo secolo della denominazione ma anche per la qualità: condizioni difficili dal punto di vista agronomico hanno portato all'espressione di ottimi risultati, con una crescita qualitativa complessiva per la Doc e ottimi prodotti, di quelli che meritano di invecchiare un po' in cantina per essere gustati ancor più pienamente fra qualche anno.

Si è trattato di un riscontro unanime, quello dei tanti appassionati che hanno presidiato l'affollatissimo stand del Consorzio, degustatori sempre più competenti e informati, grazie al lavoro delle associazioni che si occupano di formazione, quali l'Ais - Associazione italiana sommelier o la Fisar - Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori e l'Onav - Organizzazione nazionale assaggiatori vino.

Ma il Vinitaly numero 52 sarà ricordato in particolare per un netto aumento di interesse verso la Doc da parte dei buyer stranieri di nuovi mercati, fra cui Australia e Singapore. Un dato estremamente positivo e incoraggiante per il Consorzio, che ha fra i propri obiettivi prioritari l'ampliamento della rete di contatti, finalità che persegue presenziando ai più importanti appuntamenti internazionali di settore e favorendo attività promozionali anche sul territorio. È il caso del recente educational tour fra le terre del Lugana, rivolto in particolare a operatori e giornalisti di Paesi dell'est Europa (Estonia, Polonia, Lettonia), di grande potenziale per un vino con le caratteristiche del Lugana. A questi si aggiungono rappresentanti di Paesi Bassi e Regno Unito che seguono la Germania sul podio dei maggiori #luganalovers nel vecchio continente.

Racchiusa nel quadrilatero gardesano che ha nei Comuni di Sirmione e Pozzolengo i propri apici verticali e in Desenzano e Peschiera del Garda quelli orizzontali (il quinto Comune è Lonato del Garda), la Denominazione Lugana si sviluppa lungo la piana morenica a sud del lago di Garda, a cavallo di due province (Brescia e Verona) e di due regioni (Lombardia e Veneto).

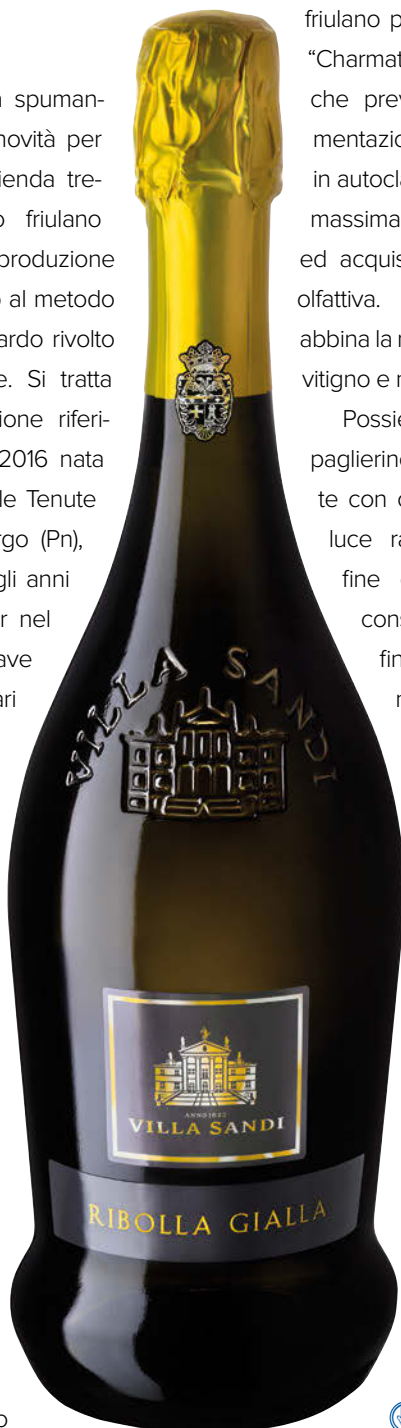
Il Consorzio Tutela Lugana Doc è costituito da oltre 150 soci e ricopre un incarico di tutela e di vigilanza che svolge su tutti i produttori, non solo su quelli associati. Ha come obiettivo la promozione, la tutela e l'incremento qualitativo del prodotto e del luogo di produzione. Non esiste infatti un prodotto di qualità senza che alla sua base ci sia un territorio di eccellenza. cod 55399

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Ribolla gialla spumantizzata Novità firmata Villa Sandi

di *Piera Genta*

La Ribolla gialla spumantizzata è una novità per Villa Sandi, azienda trevigiana. L'autoctono friulano si inserisce nella produzione che va dal Prosecco al metodo Classico con lo sguardo rivolto all'identità territoriale. Si tratta della prima produzione riferita alla vendemmia 2016 nata dall'acquisizione delle Tenute Plozner, a Spilimbergo (Pn), azienda fondata negli anni '60 da Lisio Plozner nel territorio delle Grave del Friuli, 50 ettari situati in una vasta area pianeggiante di origine alluvionale tra Udine e Pordenone costituita per la maggior parte da sassi e ghiaia. Un territorio vocato per le uve bianche, grazie alla conformazione del terreno collinare, ricco di scheletro, con buona escursione termica.

Spumante brut che nasce dal vitigno autoctono friulano prodotto con il metodo "Charmat lungo", una tecnica che prevede 12 mesi di fermentazione e di maturazione in autoclave per raggiungere la massima espressione varietale ed acquisire la giusta intensità olfattiva. La spumantizzazione abbina la naturale freschezza del vitigno e ne esalta la bevibilità.

Possiede una tonalità giallo paglierino limpido e trasparente con ottima riflessione della luce ravvivata dalla spuma fine e persistente, ottima consistenza, un profumo fine ed elegante con note aromatiche e sentori fruttati e minerali, stuzzicante e piacevolmente aromatico e di grande armonia.

«La Ribolla gialla è una varietà che si adatta molto bene alla spumantizzazione, una tecnica che fa parte del nostro dna e della nostra storia come produttori di Prosecco», sottolinea **Giancarlo Moretti Polegato**, presidente di Villa Sandi.

cod 55609

Ricerca, eleganza, identità e territorio I valori su cui si fonda il Gruppo Lunelli

di *Gabriele Ancona*

Anche quest'anno, come vuole la tradizione, il Gruppo Lunelli era presente al Vinitaly con i suoi prodotti allo stand icona di Cantine Ferrari, affollatissimo per tutta la durata della manifestazione. Un Gruppo, come ha spiegato a Italia a Tavola Camilla Lunelli, ormai molto articolato. È composto da Tenute Lunelli (vini Margon in Trentino, Podernovo in Toscana, Castelnuovo in Umbria), Surgiva (acqua del Parco naturale Adamello Brenta), Segnana (storica distilleria trentina), Bisol (marchio che ha fatto la storia del Prosecco). Ricerca costante della qualità, eleganza e identificazione con il territorio sono i valori condivisi da queste realtà che la famiglia Lunelli ha scelto di affiancare a Ferrari. Il profondo legame con la terra e il suo rispetto in ogni singolo gesto sono rappresentati dalle etichette Ferrari Trentodoc, in quanto i vini nascono esclusivamente da uve trentine coltivate in alta quota secondo i princìpi di un'agricoltura sostenibile di montagna. cod 55414

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Piume da calamaio sui vini di Bruno Rocca

di *Piera Genta*

Da un disegno di Gianni Gallo, una piuma da calamaio in bianco e nero su una carta antica con una dedica ("Leggero come una piuma, importante come la scrittura"), nasce l'etichetta dei vini di Bruno Rocca, azienda Rabajà. Gianni Gallo, come lo descrive Carlin Petrini in "Gente di Piemonte", è un fine disegnatore ed incisore di Dogliani (scomparso nel 2011). Anch'egli vignaiolo, una persona colta, schiva e solitaria che ha realizzato un'infinità di etichette di vino, grappa e altri prodotti. Con un tratto pulito ha riprodotto le forme della flora e della fauna delle Langhe che ben conosceva ed amava accompagnandole spesso da un pensiero profondo, rendendole vere opere d'arte.

Dall'antichità fino a tempi molto recenti la piuma, simbolo di sapienza, è stata il fedele attrezzo che ha permesso di mettere su carta la storia. L'importanza del racconto è diventata il credo dell'azienda perché ogni loro vino deve essere in grado di dire qualcosa. Ed ogni vino porta in etichetta una piuma che Gianni Gallo continuò a disegnare in varie fogge fino al 1994. Guardiamo con attenzione le etichette e scopriamo che la piuma del Langhe nebbiolo Fralù traccia una linea retta. E qui entra in gioco il racconto: il vino porta le iniziali di Francesco e Luisa che rappresentano la nuova generazione e quindi la continuità della famiglia. Non c'è piuma uguale all'altra. cod 55593

BEN...BEVUTI AL SUD

Naturalmente bio
Catarratto 2017 e Nero d'Avola 2016

di Gianni Paternò

In mezzo alle tante cantine di Marsala non possiamo tralasciare Caruso e Minini. La famiglia Caruso crea l'azienda alla fine dell'800. Alla fine del '900 Stefano Caruso, agronomo, si associa con Mario Minini, realizza la cantina e dal 2004 vanno in commercio i primi vini. La formazione agronomica di Stefano lo spinge ad una coltivazione rispettosa della pianta, che oltre al biologico prevede un'agricoltura in riduzione di fitofarmaci che vengono usati solo e quando si deve combattere l'aggressione parassitaria. Degustiamo i 2 vini Doc Sicilia della linea Naturalmente Bio: Catarratto e Nero d'Avola. Entrambi provengono da vigne collinari, dove la concimazione avviene con sovescio di senape o sulla.

Il Catarratto fa solo acciaio e per mantenerne integra la freschezza viene svinato subito dai lieviti. Nel calice il colore è paglierino tendente al dorato; all'olfatto un ricco paniere di frutta; un palato pieno, minerale, leggermente sapido ed un sottofondo amarognolo. Il Nero d'Avola fa 15 giorni di fermentazione con le bucce, malolattica, affinamento 2 mesi in barrique usate per il 50%, il resto acciaio, poi almeno 2 mesi in bottiglia. Il colore è granato; un naso quasi austero, speziato con tanta ciliegia; in bocca sposalizio di tannini vellutati ed acidità. cod 55592

UN AUTOCTONO AL MESE

Erbamat dona freschezza alle cuvée della Franciacorta

di *Piera Genta*

● Chiamato anche albamatto o erbamatto, l'erbamat è un antico vitigno autoctono a bacca bianca dell'area del bresciano, storicamente presente nella zona tra il lago di Garda e la Franciacorta. È una varietà tardiva, che produce vini dai profumi delicati e sottili, aromaticamente piuttosto neutri, ma dotati di vivace acidità. Una caratteristica che la rende perfetta per dare la giusta freschezza alle cuvée della Franciacorta.

Sulla Gazzetta ufficiale del 4 gennaio 2017 è stata pubblicata una proposta di modifica dell'art. 2 del disciplinare che definisce la base ampelografica dei Franciacorta Docg. Oggi le uve autorizzate per produrre Franciacorta sono chardonnay, pinot nero e pinot bianco. Il nuovo testo introduce la possibilità di utilizzare il vitigno erbamat fino a un massimo del 10% per le versioni Franciacorta e Franciacota Rosé. L'erbamat è un vitigno complementare allo chardonnay, al pinot nero e al pinot bianco che potrebbe diventare fondamentale se l'andamento climatico dovesse continuare a segnare incrementi di temperatura. Il vino che se ne ricava è giallo paglierino scarico, leggermente profumato, discretamente corposo, con alta acidità. cod 55595

DÉJÀ BU

OperaWine Buona la settima

di Guido Ricciarelli

Dal 2012 OperaWine "Finest Italian Wines: 100 Great Producers" costituisce l'ouverture di Vinitaly. Wine Spectator, la prestigiosa rivista americana, ha selezionato per questa settima edizione 107 cantine rappresentative di tutto il territorio italiano. Inevitabile il confronto con i punteggi attribuiti dalla bibbia di oltreoceano, compresi in un range fra 97 e 88 punti centesimali.

Difficile, tanto per iniziare dallo score massimo, non convenire sui 97 punti tributati al Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2011 Bruno Giacosa. Il modo migliore per ricordare un grande Maestro del Nebbiolo attraverso un vino di gran classe, agile e possente allo stesso tempo. Non riassaggiavo da un po' il Colli della Toscana Centrale Flaccianello 2009 di Fontodi (96 punti). Servito rigorosamente da formati magnum, si è mostrato in ottima forma per compattezza e profondità. Strepitoso il Barbaresco Sorì Tildin 2013 Gaja (95 punti). Splendido il Galatrona 2011 Petrolo (94 punti), merlot di ineffabile eleganza e magnifica integrità.

Escursione a pieno sud con il Passito di Pantelleria Ben Ryè Edizione Limitata 2008 Donnafugata, molto nelle mie corde (93 il punteggio di Wine Spectator). Dalla più ampia sezione whites scelgo il Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2014 Gini (92 punti). Fin troppo minimal anche il capitolo Sparkling (cinque sole etichette prescelte) introdotto dal Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2005 Ca' del Bosco. 91 punti decisamente conservativi per una bottiglia in stato di grazia. Delizioso, riprendendo la preponderante offerta in Reds, l'Isola dei Nuraghi Turriga 2008 Argiolas. Dieci anni portati magnificamente e 90 centesimi di Wine Spectator da leggere in controluce. 89 punti davvero risicati per il Brut Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000 Ferrari. Citazione conclusiva dedicata all'unico 88 centesimi, il Barolo Ravera 2008 di Elvio Cogno. Annata classica, stile tradizionale ed evoluzione decennale lo portano nel terreno a noi più congeniale, quello del Barolo di lungo respiro.

cod 55587

Anche in Italia arrivano le sour beer

In un Paese come l'Italia, capace di creare il **proprio stile brassicolo** riconosciuto nel mondo **a solo vent'anni dalla nascita dei primi birrifici**, non potevano che fare la loro comparsa anche le **sour beer**. **Lambic**, **birre a fermentazione spontanea**, che fanno dell'acidità il loro tratto distintivo

Sono questo che compongono uno stile tradizionale belga proveniente da una regione intorno a Bruxelles, nella valle del fiume Senne, il Pajottenland. Oggi non è più una prerogativa belga perché sono numerosi i birrai che stanno sperimentando intorno a questo stile, e agli italiani pare riesca piuttosto bene.

Questa volta però non abbiamo dato voce ai birrai che le producono ma a chi, in un modo o nell'altro, ne assaggia parecchie e ha il polso della situazione chiaro e aggiornato. **Nino Maiorano** per esempio le spaccia e ne fa divulgazione nel suo Lambiczoon, uno dei punti fermi del bere bene a Milano: «Era il 1999 quando ho scoperto il lambic, oltre ad avere una predisposizione naturale a consumare alimenti piuttosto "aciduli" mi sono interessato alla storia che in quegli anni si stava perdendo, ritenevo giusto aiutare le persone che vi credevano ancora, il lambic è stata la bevanda del popolo tra fine '800 e inizi del '900 quindi per quanto mi riguarda è patrimonio dell'umanità».

Ma possiamo definirlo il nuovo trend della birra italiana o, come sempre accade in Italia, è solo una moda di passaggio?

di Giovanni Angelucci

Le sour sono la naturale evoluzione dell'interessamento al mondo del lambic da parte prima di tutto degli addetti al settore ovvero i produttori, poi di una buona parte di publicans di seconda generazione che hanno saputo educare una

discreta parte dei loro clienti a sperimentare e a suggerire loro nuovi aromi e gusti. Molti comunque lo fanno più spinti dal trend del momento che dalla reale importanza del prodotto.

Quando penso al lambic - continua Maiorano - non posso non pensare ai produttori a me cari come Cantillon, De Cam, Hanssens, Girardin, 3Fonteinen, ma anche agli italiani Montegioco, Loverbeer, Birrificio Italiano, Ca del Brado e tra le nuove leve dello stivale mi viene in mente Sancolodi. Il livello qualitativo attuale in generale è alto tra quelli citati ed è ovvio, almeno mi auguro, che in futuro si potrà soltanto fare di più e meglio».

È difficile proporre questa tipologia di birra ad un cliente "standard"? Come avvicini il tuo pubblico al mondo acido?

Mi occupo di lambic da circa 20 anni e di conseguenza di sour, è chiaro che spingo con gentilezza e pazienza i miei clienti a provare il prodotto, ma l'approccio è molto garbato e con pazienza faccio il più possibile cultura stando attento a non annoiare e cercando di spiegare loro che al di là del fatto che sia giusto provare gusti e aromi diversi, è fondamentale che si salvi una parte importante di storia della bevanda (parlando del lambic). Per fare questo c'è bisogno di uno staff molto preparato e professionale ed è assolutamente necessario formarlo in modo adeguato e tenere vivo in loro l'interesse per il progetto...è questa la parte più difficile.

Certamente a mantenere alto il coinvolgimento nel mondo del lambic ci pensa **Alessandro Belli** che ne ha addirittura fatto un evento tutto dedicato. «Mi sono avvicinato alla birra artigianale intorno al 2000, qualche anno più tardi ho aperto l'Arrogant Pub - a Reggio Emilia - altro punto di riferimento per gli appassionati di buona birra che ha appena festeggiato il suo primo decennio - perchè abbiamo sentito l'esigenza di portare una cucina di alta qualità in un ambiente informale e più diretto».

E che ci racconti del festival?

Organizzo l'Arrogant Sour Festival (1-3 giugno le date del 2018) da sei anni. È nato per fare conoscere queste birre particolari e di nicchia ed ora è diventato un evento di riferimento a livello europeo! Quest'anno abbiamo invitato sei birrifici dagli Usa che sono tra i più interessanti presenti sul mercato, avremo molte contaminazioni al di fuori del reparto birra come una ventina di piccoli vignaioli biodinamici che sbicchiereranno le loro produzioni perché trovo che sia un movimento questo molto vicino alle birre sour.

Ci saranno due mastri cioccolatieri che verranno a presentare delle praline alle birre sour e lanceranno in anteprima una massa di cioccolato acida. E ovviamente non poteva mancare Mr Cantillon che presenterà la birra creata appositamente per noi nelle botti di aceto balsamico che gli abbiamo spedito l'anno scorso!

Trovo che le birre a fermentazione spontanea - continua Belli - facciano parte di un metodo ancestrale e naturale e che abbiano una persistenza gusto-olfattiva che non ha eguali in nessun'altra bevanda; e poi c'è il fattore tempo, sono i lunghi tempi che fanno di questa tipologia di birra una bevanda preziosissima.

Cosa pensi delle produzioni dei nostri connazionali?

Ora il movimento italiano è uno dei più avanzati a livello europeo insieme all'Olanda e al Belgio. Abbiamo dei bravissimi produttori che hanno iniziato già qualche anno fa ad invecchiare in botti quindi troviamo oggi produzioni evolute e di spessore.

Direi che per alcuni anni il movimento sour sarà ancora in crescita perchè c'è molto interesse e ancora molta gente deve scoprire questo mondo molto affine per esempio al mondo dei vini naturali o macerati, tanto in voga tra gli appassionati.

Dunque contro ogni moda sull'onda dell'entusiasmo l'importante è bere sapendo cosa si assaggia e andare, per quanto possibile, oltre il bicchiere; a questo ci pensano personaggi come Maiorano e Belli che come altri colleghi, fortunatamente numerosi lungo lo stivale, sono ben lieti di trasportarvi nel loro mondo, acido e non.

cod 55402

Otus, da Vinitaly al mondo Birre per tutti i gusti

Non solo vino al Vinitaly. All'interno della kermesse **Sol&Agrifood** anche il **Birrificio Otus**, **realtà bergamasca** che ha scelto la fiera veronese come **contesto ideale per trasmettere la propria filosofia al consumatore**

di *Lucio Tordini*

«Vinitaly è una vetrina sulla quale si affaccia sia il mercato italiano che quello internazionale - ha dichiarato **Giampietro Rota**, consigliere delegato di Birrificio Otus - a dimostrarlo i molti contatti che abbiamo avuto modo di ricevere, da diversi Paesi tra Europa, Asia ed America».

Contatti, anche esteri, che già al di fuori di Vinitaly si stanno concretizzando in importanti traguardi: particolare interesse a Singapore e in altri Paesi del Sud-est asiatico, non ultimo il mercato cinese, nonché nel nord Europa soprattutto nei Paesi Scandinavi.

«La nostra filosofia parte naturalmente dalla volontà di realizzare prodotti di qualità, che penso sia il desiderio di ogni azienda artigianale. Ci siamo poi molto concentrati sulle aspettative del consumatore: ecco perché oltre al rigore e alla qualità cerchiamo di creare birre che siano semplici ma allo stesso tempo accattivanti, gradevoli, molto beverine».

Giampietro Rota

Lo scopo del Birrificio Otus è chiaro, quello di fornire al consumatore un prodotto che sia in grado di rispondere alle aspettative per molti e non per pochi. In particolare ci sono due novità nella gamma Otus, che sono già state presentate in occasione di Beer Attraction e che hanno già riscosso un notevole successo, ritrovato in occasione di Sol&Agrifood: «Con il 2018 abbiamo ampliato la nostra gamma con due nuove birre, una Pacific Ipa denominata Australe e una Stout denominata Ambranera».

Australe è una birra ambrata chiara dai riflessi aranciati, profumata e intrigante, aromaticamente fine. L'amaro equilibrato, la delicatezza morbida e il contenuto tenore alcolico la rendono, come detto da Giampietro Rota, una birra beverina adatta a tutte le esigenze. L'Oatmeal Stout Ambranera è una birra scura da sorseggiare con calma: prevalgono i malti tostati torrefatti che si manifestano con note di cioccolato, caffellatte e liquirizia, mentre l'avena e i malti caramello le conferiscono una moderata cremosità. Ambranera si è posizionata al secondo posto nella categoria Migliore Birra dell'Anno a Beer Attraction.

cod 55485

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com

Nuova Menabrea Weiss
Anche in bottiglia da 33 cl

Non filtrata e ad alta fermentazione, la referenza del **birrificio biellese** va ad arricchire la gamma "**La 150°**". È **perfetta per accompagnare piatti come tempura**, **carni suine**, **formaggi freschi** e **dolci**

Menabrea Weiss, la referenza non filtrata e ad alta fermentazione del birrificio biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così ad ampliare l'assortimento della linea La 150° composta da Bionda, Ambrata, Strong e Rossa Doppio Malto. La 150° Weiss, dalla gradazione di 5,2% vol., si contraddistingue per un sapore estremamente equilibrato e fruttato ed è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente. Dall'aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione e un sapore del luppolo poco accentuato, La 150° Weiss è un'ottima birra da pasto, capace di esaltare i sapori grazie alla sua delicata aromaticità.

«Il debutto della Weiss nella linea La 150° è la risposta a chi ci chiedeva di poter gustare la nostra referenza anche nella bottiglia da 33 cl, oltre che in quella da 75 cl nella raffinata versione Top Restaurant», dichiara **Franco Thedy**, amministratore delegato di Birra Menabrea. «Con la Weiss ampliamo l'assortimento della gamma e regaliamo una nuova esperienza di degustazione».

Un ulteriore tassello che consolida la posizione di primo piano di un brand storico, il birrificio ancora attivo più antico d'Italia, che da più di 170 anni rappresenta un punto di riferimento nel panorama birrario italiano, oltre che portabandiera dell'eccellenza italiana. Attualmente presente in 36 Paesi nel mondo, Menabrea ha sempre mantenuto un forte legame con la città di Biella, dove si trova la sede, lo stabilimento e il Museo Menabrea. Tradizione, storia e capacità di innovarsi lo rendono un brand all'avanguardia, riconosciuto per l'alta qualità delle sue birre e per una gamma di prodotti sempre più ampia.

cod 55531

Birra Menabrea
via Ramella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com

Acque Minerali d'Italia "pedala" forte su più fronti

Da **Sangemini**, **acqua ufficiale del Giro d'Italia 2018**, passando per **alcune novità di prodotto** nel **canale ingrosso**, il dinamismo di Acque Minerali d'Italia non si arresta

Anche nella stagione ciclistica in corso, Sangemini ha rinnovato la sua collaborazione con la corsa a tappe più amata e seguita del calendario nazionale, confermandosi "Acqua ufficiale del Giro 2018". Un concreto esempio di parallelismo fra le performance dei campioni del pedale e l'impegno di Acque Minerali d'Italia, la società "corporate" alla quale fanno capo, oltre a Sangemini, i brand Norda e Gaudianello. Il fervore di iniziative e attività di Acque Minerali d'Italia spazia dallo sviluppo della propria gamma prodotti al dialogo diretto con ristoratori e consumatori.

Nel canale Horeca una recente novità di prodotto è "La D", linea in Pet che valorizza questo packaging su ogni tavola, grazie ad un'acqua di alta qualità e un packaging ben curato. La lettera D identifica l'iniziale del nome Daggio, una delle sorgenti storiche del gruppo Norda e da sempre fra le più apprezzate, che sgorga a quasi 2.000 metri fra le montagne della Valsassina (Lecco) ed è una fra le più alte d'Europa. Particolarmente pura e leggera (il residuo fisso è di 60 mg/l) rappresenta il giusto equilibrio per mantenere le quantità di sali minerali utili all'organismo e allo stesso tempo accompagnare perfettamente ogni piatto.

Con la medesima sorgente, il Gruppo Acque Minerali d'Italia ha av-

viato la produzione delle nuove bottiglie in vetro bianco a marchio Norda da 1 litro con tappo a vite, distribuite in pratici cestelli da 6 bottiglie dedicate al canale "door to door" (porta a porta) nel quale Norda è uno dei marchi più presenti e conosciuti e riferimento dello storico servizio a domicilio presente nelle maggiori città del Nord Italia. Un'evoluzione che rinnova una lunga esperienza e tradizione di Norda nel servizio a domicilio, un canale tornato a crescere per soddisfare le richieste delle famiglie che, in particolare nelle grandi città del Nord Italia, apprezzano particolarmente l'acqua in contenitori di vetro e il servizio correlato abbinato anche ad altri prodotti food & beverage.

Ritornando al mondo della ristorazione, novità anche dalle linee di imbottigliamento che Acque Minerali d'Italia ha nello stabilimento di Monticchio Bagni a Melfi (Pz): è stato infatti realizzato un apposito restyling delle etichette della linea di bottiglie in vetro "Liberty" da 1 litro a marchio Gaudianello (effervescente naturale e frizzante) e Leggera (oligominerale), acque che sgorgano entrambe sul monte Vulture in Basilicata. Ora la grafica si presenta ancora meglio in sintonia con la prestigiosa tradizione storica dell'acqua delle antiche e rinomate fonti di Monticchio (1890) protette da 400 ettari dedicati ad agricoltura biologica. Una scelta stilistica ideale per "vestire" due acque che si posizionano sul mercato con identità fra loro differenti, ma entrambe di riconosciuta qualità.

Il fervore di iniziative di Acque Minerali d'Italia parte sempre da dalla conoscenza del proprio terreno d'azione ma sa arrivare fino... in cielo! È stata infatti realizzata una speciale bottiglia quadrata da 33 cl in Pet a marchio Norda con acqua della sorgente Ducale, che sgorga sull'Appennino Parmense a Tarsogno, destinata a servire la ristorazione di alcune compagnie aeree e in prospettiva alcuni canali speciali come compagnie ferroviarie e navali.

Completiamo questo sintetica panoramica di iniziative e lanci di prodotto ricordando come anche nel canale moderno Acque Minerali d'Italia sta sviluppando azioni di marketing originali e di forte coinvolgimento del pubblico con il brand Sangemini. Durante il Giro d'Italia, per tutto il mese di maggio, Sangemini accompagnerà le performance dei corridori e raccoglierà ampia visibilità grazie soprattutto alle dirette tv sui canali Rai e Rai Sport, tappa dopo tappa: si prevedono quasi 500 milioni di telespettatori!

Ma l'operazione "alta visibilità" Sangemini è iniziata già a metà aprile, con una promozione al consumatore evidenziata nei migliori punti vendita della Gdo. Acquistando un minimo di 2 confezioni di acqua Sangemini si potranno vincere ogni giorno fantastiche biciclette Olmo personalizzate Sangemini. Durante la promozione, inoltre, i punti vendita interessati dall'operazione saranno presidiati da iniziative in-store con presenza di hostess che consegneranno all'atto di acquisto del prodotto la pratica borraccia Sangemini firmata Giro d'Italia 2018.

cod 55603

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineraliditalia.it

Monorigini gourmet di Caffè Cagliari Aromi esclusivi, a casa e al ristorante

Un **viaggio attraverso Paesi** dove la terra e i suoi profumi si fondono con la **purezza del caffè**: nascono così le **monorigini di Brasile**, **Costa Rica**, **Kenya** e **India** per offrire **raffinate emozioni da gustare** con tutti i sensi

Presentata lo scorso anno, la linea di caffè monorigine di Caffè Cagliari ha ottenuto un ampio successo tra i consumers. La ricercata selezione delle singole origini, unita alla tecnologia delle capsule Caffitaly System che contengono 8 grammi di caffè, permette un'autentica esperienza di degustazione. Perché il caffè monorigine proviene esclusivamente da una singola coltura e le caratteristiche del terreno, del clima e dell'altitudine permettono alla piantagione di sviluppare proprietà uniche. Il risultato è un caffè che sprigiona tutto il gusto e l'aroma tipico del territorio nel quale è cresciuto.

Così il Brasile, patria dell'Arabica per eccellenza, dona al palato un caffè squisitamente corposo, dall'aroma delicato che sprigiona note dolci e sentori di cioccolato. Altrettanto delicato è il 100% Arabica proveniente dal Costa Rica, che si distingue per la dolce fragranza e il tipico retrogusto floreale che regala al palato un autentico piacere. Aroma fresco e gusto avvolgente per il caffè africano proveniente dal Kenya, che sprigiona inaspettate note agrumate, mentre arriva dall'India il 100% Robusta qualità Kaapi Royal, che si distingue per la corposità, l'intensità e le note di pane tostato e legno speziato, con un sentore finale di liquerizia.

L'intera linea è disponibile sia per il canale domestico (acquistabile nei negozi o sul sito Caffitaly System) sia per il sistema Caffè Cagliari 10+ dedicato alla ristorazione. Per i professionisti dell'Horeca, infatti, oltre all'abbinamento con la macchina espresso professionale, è disponibile una serie di materiali di servizio esclusivi: la carta dei caffè che permette al cliente di scegliere il caffè in base al proprio gusto, la tazzina con coperchio per mantenere intatta la crema e gli aromi durante il servizio al tavolo, il passaporto del caffè da accompagnare alla tazzina che ne svela l'origine e le caratteristiche organolettiche.

cod 55406

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

#Caffèbuonosempre
Caffè del Caravaggio, qualità garantita

Se si desidera un **caffè di qualità**, è bene ricordarsi sempre di **verificare che ogni aspetto** della sua lunga e affascinante storia **sia caratterizzato da eccellenza ed esperienza, dalla pianta fino alla tazzina**

In ogni ambito, la qualità non è solo un singolo valore più alto degli altri da esibire fino allo sfinimento, ma l'insieme di tante piccole eccellenze che consentono di raggiungere la perfezione e mantenerla costante nel tempo. Non può in alcun modo essere legata alla fortuna, ma deve essere sempre accessibile a tutti, diventando una certezza su cui poter contare.

Sin dalla sua nascita, dopo anni di ricerche, Caffè del Caravaggio ha deciso di utilizzare per i suoi caffè solo monorigini e miscele di pura Arabica, la varietà più pregiata e organoletticamente complessa esistente al mondo. Preso da solo, tuttavia, il termine Arabica significa poco e viene abusato e sfruttato da tanti. Dove viene coltivato il caffè? Che caratteristiche si porta dietro? Come viene raccolto e tostato? Chi sceglie Caffè del Caravaggio sa di poter godere pienamente di un caffè tracciabile, biologico, equosolidale e frutto di cura e passione straordinarie, presenti durante tutte le complesse fasi della sua lavorazione. Una volta macinato, il caffè di Caffè del Caravaggio viene racchiuso in cialde ecologiche completamente biodegradabili, sigillate ermeticamente per preservare al meglio la sua freschezza e purezza fino al momento dell'estrazione.

Grazie alla macchina del caffè brevettata e altamente tecnologica, ogni cialda di Caffè del Caravaggio è sempre estratta alla giusta pressione e temperatura, giorno dopo giorno, mese dopo mese, consentendo a chiunque di degustare e offrire un caffè espresso sempre perfetto e cremoso, come esige la tradizione.

Scegliere di distribuire Caffè del Caravaggio in cialde ecologiche permette di offrire, tramite l'esclusiva Carta del Caffè, un'ampia varietà di miscele e monorigini, in grado di assecondare tutti i gusti e far scoprire straordinari sapori agli amanti del caffè, nel rispetto dell'ambiente e della salute di chi lo beve.

Anche la quantità, come tutto il resto, non è assolutamente lasciata al caso e in ogni cialda di Caffè del Caravaggio troverete sempre e solo 7 grammi di puro caffè: chi ne usa di meno o di più per i propri prodotti non sta rispettando il giusto peso che permette alla bevanda di esprimere al meglio il suo fantastico aroma di "espresso a regola d'arte".

cod 55510

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

ANCIENNE
AP
PHARMACIE

Homemade

★★★★★

Bergamot and Ginger

Rose and Pepper

Vermouth and Rhubarb

Camomile and Lemon

MIXOLOGY
LIQUEUR

MADE IN ITALY

www.anciennepharmacie.com

Caffè, un toccasana
Ma attenzione a non rovinarlo!

[CAFFEINE]

$C_8H_{10}N_4O_2$

Il caffè fa bene, ed è dimostrato. Un consumo regolare di caffè aiuta il cuore, previene Alzheimer, Parkinson e diabete, protegge da alcuni tipi di tumore, apporta preziosi antiossidanti all'organismo e migliora l'umore. Caffè e salute, salute e caffè: negli ultimi anni, sull'onda di un trend che ci ha portati ad analizzare scrupolosamente qualunque prodotto commestibile a caccia della proprietà o della controindicazione più nascosta, la bevanda più amata e consumata al mondo dopo l'acqua è riuscita a trionfare anche nelle università e nei centri di ricerca scientifica. Ma, per poter beneficiare pienamente di tutte le sue straordinarie qualità, dobbiamo comunque stare sempre attenti a ciò che beviamo.

Avete presente quei dolci industriali venduti in quei meravigliosi sacchetti ricchi di immagini che trasudano natura e tradizione? Spesso, leggendo gli ingredienti, salta fuori che al posto del frutto vero e proprio, del latte o del miele che campeggiano sulla confezione ci ritroviamo tra le mani prodotti contenenti "aromi di" o "estratti di" con percentuali bassissime. La stessa cosa è valida anche per il caffè: non bastano il nome o il profumo a garantirne gli effetti benefici, gli aromi tipici della varietà scelta o la mitica crema del vero espresso.

di Cristiano Canali

Una volta raccolto, il caffè deve essere conservato, trasportato, tostato e macinato prima di raggiungere le tazzine di tutto il mondo. Se chi si occupa di questi processi non dedica la giusta attenzione e la giusta cura ad ognuno di essi, qualcuno si ritroverà inevitabilmente a bere qualcosa che sa di caffè, ma è molto meno di quello che potrebbe - e dovrebbe - essere.

I grandi marchi industriali sono i più soggetti a questo rischio, essendo costretti a produrre enormi quantità di caffè per soddisfare le richieste di supermercati, multinazionali, catene e ristoranti, a discapito di controlli qualità ripetuti e rigorosi. Ma anche il bar sotto casa non scherza, con il suo tipico macinino pieno di chicchi lasciati ad ossidare per giorni prima di essere macinati: in questo scenario, oltre a bere qualcosa di sgradevole, ci toccherebbe dire addio anche a gran parte delle proprietà benefiche sopracitate!

A discapito del fascino (un macinino o una tazzina griffata fanno sempre un certo effetto), impariamo quindi a prediligere la sostanza: chi dedica particolare attenzione alla lavorazione del caffè e utilizza cialde monodose in filtro carta, ecologiche e compostabili (quindi niente plastica o alluminio), sta facendo del bene sia alle nostre papille gustative, sia a tutto il resto del corpo. cod 55511

Grappa
Un mito tutto italiano

La grappa, per chiamarsi tale, deve essere **prodotta in Italia da vinacce** ottenute da **uve coltivate e vinificate sul nostro territorio nazionale**. Proprio in virtù di ciò, non possono esistere grappe francesi, spagnole, ecc. Chiaramente in tutti gli altri Paesi si possono distillare vinacce, ma non potranno definirsi grappe

di Enrico Rota

Circa mille anni fa, un popolo da sempre dinamico ed estroverso inventò una nuova acquavite: la grappa. Chiaramente questo popolo non poteva essere che quello italiano e infatti nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana furono codificate le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione. Naturalmente le vinacce (materia prima molto diffusa su tutto il nostro territorio nazionale), furono al centro di queste ricerche anche se le prime testimonianze scritte risalgono solo al 1600 grazie ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana.

La grappa è un distillato di vinacce (la parte residua dopo la pigiatura del grappolo d'uva) di quantità limitata proprio perché si possono utilizzare solo quelle nazionali prodotte ogni anno. Le distillerie di grappa attive sono solo circa 130, mentre gli imbottigliatori raggiungono quasi le mille unità. Se la grappa viene prodotta con almeno l'85% di vinacce ricavate da un unico vitigno (ad esempio Moscato), questa potrà essere identificata come grappa di vitigno o monovitigno.

La classificazione della grappa è molto articolata anche se possiamo individuare sette categorie: **giovane**, **giovane aromatica** (come la precedente ma ottenuta da un vitigno aromatico), **affinata in legno** (con un passaggio in botte), **affinata in legno aromatica**, **invecchiata** (invecchiata per almeno 12 mesi in botti, se il tempo viene elevato ad almeno 18 mesi questa può fregiarsi del nome "riserva" o "stravecchia"), **invecchiata aromatica** e **aromatizzata** (il suo profilo organolettico è stato completato con principi aromatizzanti vegetali come ruta, mirtillo, ecc.).

Infine, la normazione esistente enfatizza il concetto di appartenenza regionale: il regolamento europeo conferisce la denominazione geografica alla grappa di Barolo, Piemonte, Veneto, Lombardia, Trentino, Alto Adige e Friuli. A differenza delle altre grappe, quelle regionali devono avere almeno 40° alcolici (contro i 37,5° minimo delle altre) e non possono essere miscelate con grappe provenienti da altre zone.

Un'ultima curiosità. La grappa va servita non troppo fredda e né troppo calda: tra i 9 e i 13°C è la temperatura ideale per le grappe giovani e aromatiche, intorno ai 17°C per quelle invecchiate. Nel dubbio è sempre meglio sbagliare per difetto: una grappa servita troppo fredda si può sempre riscaldare nel palmo della mano, ma il contrario non è possibile.

cod 55506

SANTONI, IL MADE IN ITALY NEL BICCHIERE
DA QUI I DRINK DI DANNY DEL MONACO

di Marco Di Giovanni

Dai prodotti più classici alle novità, tra home made e vermouth, a Vinitaly c'è stata anche Santoni Toscana, che ha visto le proprie miscele protagoniste nei cocktail del brand ambassador Danny Del Monaco. Gabriello Santoni è un marchio italiano, conosciuto per la produzioni di liquori e distillati creati partendo dalla tradizione, dalla ricerca della qualità e dalla passione. Tutto strettamente Made in Italy.

Ecco allora che basi come l'Amaro di Chianciano, il Rabarbaro Santoni, l'Amaro di Toscana, l'Aperit Aperitivo italiano e il Rossoamaro Bitter Santoni si prestano perfettamente alla creazione di cocktail unici, il cui standard qualitativo è assicurato dall'italianità e dalla ricerca di qualità che l'azienda da sempre di prefigge. Basi che trovano la loro massima espressione nei drink creati dal barman Danny Del Monaco, fondatore dell'Italian Barman Style e presidente di Cocktail in the World Mixology. Del Monaco, con la sua squadra di barman, «non usciti dalle discoteche, ma cresciuti secondo i valori delle nostre academy», realizza drink partendo dalle soluzioni Santoni, utilizzando anche tre interessanti novità dell'azienda: si tratta di home made standardizzati, sempre uguali, «in modo da garantire sempre un perfetto risultato nel bicchiere», di tre diverse tipologie, rosa e pepe, bergamotto e zenzero, camomilla e limone.

Alla base sia dei prodotti Santoni che del lavoro di Del Monaco ci sta la qualità, quella tutta italiana, quella che viene esportata «da tutte le parti del mondo».

cod 55355

È TEMPO DI RUM

PLATINUM, VENDOME, SPICED E REPUBLICA LA LINEA ELEMENTS EIGHT DI ST. LUCIA

di Davide Staffa

Questo marchio di rum è prodotto dalla piccola distilleria artigianale St. Lucia Distillers, situata nella splendida e fertile valle di Roseau, sull'isola caraibica di St. Lucia, ex colonia Britannica. Un team appassionato di distillatori, miscelatori, ingegneri, tecnici e personale amministrativo lavorano insieme per produrre alcuni dei migliori rum al mondo. Molti dei rum del Gruppo St. Lucia Distillers sono stati premiati nelle competizioni più impegnative del mondo, vincendo numerosi premi e riconoscimenti.

L'azienda è nata nel 1972 dalla fusione di due vecchie distillerie, una situata a Dennery, di proprietà della famiglia Barnard, e l'altra della famiglia Gest che si trovava appunto a Roseau, l'attuale sede. Da questa fusione sono stati incorporati anche i quattro alambicchi differenti, un Coffey Still in acciaio, un piccolo Vendome in rame discontinuo e due differenti Jhon Doore in rame, che vengono ancora oggi utilizzati nelle piccole produzioni per la distillazione della melassa.

La gamma dei rum prodotti è di circa 25 referenze, tra cui troviamo quattro rum a marchio Elements Eight: uno bianco Platinum invecchiato per 4 anni in barili Bourbon del Kentucky e sbiancato tramite filtrazioni; il Vendome, distillato 3 volte e invecchiato 6 anni; lo Spiced, o Speziato, invecchiato 3 anni; per ultimo il Republica, nato dall'assemblaggio di due differenti rum originali, uno prodotto a Cuba e uno prodotto a Panama, invecchiato successivamente per 5 anni. In Italia è distribuito dalla Zafferano Company. cod 55598

L'elevato indice glicemico del riso
Aceto e cottura al dente per abbassarlo

Ci sono alimenti le cui proprietà non vengono mai messe in discussione perchè da sempre sono considerati "salutari" e vengono consumati in situazioni in cui il nostro fisico è debilitato oppure come cibo per diete. Il riso bianco è quello più conosciuto, nutriente, digeribile, facile da reperire in tutto il mondo, ha un costo basso ma l'apparenza inganna. Il suo contenuto in amido lo rende proprio sconsigliato nei casi in cui è più utilizzato perchè ha un elevato indice glicemico e da alcuni studi recenti lo si ritiene responsabile dell'insorgere del diabete di tipo 2. Con questo però non deve essere eliminato dalla nostra tavola ma, se lo utilizziamo spesso, ricorrere ad alcuni accorgimenti come: aggiungere aceto bianco all'acqua di cottura, scolarlo molto al dente ed in estate soprattutto consumarlo freddo o tiepido.

di Milly Callegari

Questi accorgimenti sembra che riescano a compattare l'amido in modo da essere assorbito dall'intestino in modo parziale. Comunque sia ogni tanto un buon risotto cucinato con tutti i crismi ci vuole. Altro modo per ridurre l'indice glicemico è optare per la scelta di un riso integrale che contiene fibra. cod 55570

Riso, estratto di carote mandorle e avocado

Cuocere il riso in acqua salata aggiungendo aceto bianco nella misura circa di 1 bicchiere per 3 lt acqua. Colate al dente e lasciate intiepidire. Una ricetta gustosa, utile soprattutto ad abbassare l'indice glicemico del riso, troppo spesso sottovalutato

Ingredienti

Riso bianco o integrale, carote, mandorle pelate, burro, olio d'olive, noci, acciughe o pasta d'acciuga, aceto bianco, Grana Padano o Parmigiano Reggiano, avocado mature.

Per questa ricetta le dosi sono a discrezione.

Preparazione

Per il riso: cuocere il riso in acqua salata aggiungendo aceto bianco nella misura circa di 1 bicchiere per 3 lt acqua. Colate al dente e lasciate intiepidire.

Per la crema di carote: estraete dalle carote il succo o con un estrattore con cui ricavate un puro succo oppure anche con una centrifuga. Per circa 300 g di riso cotto necessitano circa 500 ml di succo.

Frullate il succo con le mandorle, l'avocado, il formaggio, il burro e l'olio d'oliva. Le dosi andranno ad "occhio", aggiungete poco alla volta gli ingredienti fino ad ottenere una crema fluida. Io inizio con l'avocado ed infine le mandorle che danno la consistenza.

Per la granella di noci: frullate le noci con un po' di burro e acciuga o pasta d'acciuga. Sbriciolate il composto e mettetelo in una teglia da forno cuocendo a 200 gradi per pochi minuti. Lasciate raffreddare.

Se vi piace gustare il piatto freddo allora dovete solo amalgamare il riso con la crema di carota e finire con la granella di noci, oppure scaldate la crema fino a leggero bollore, amalgamate al riso e finite sempre con la granella. L'aggiunta di avocado ci permette di ridurre la quantità del burro e contribuisce a veicolare le vitamine liposolubili presenti

Maldive su misura

Il lusso di una vacanza personalizzata

Un'inedita proposta del gruppo Planhotel Hospitality rivoluziona il classico concetto di ospitalità dei resort delle Maldive. "Bespoke Maldives" sono i servizi personalizzati che il brand propone agli ospiti che scelgono una vacanza esclusiva nelle incantevoli Water Villas di Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi, entrambi situati nel meraviglioso Atollo di Ari. Le Maldive sono un paradiso tropicale unico al mondo, grazie all'azzurro del mare, alla sabbia candida e all'incredibile barriera corallina: Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi sono i resort ideali per viverlo al meglio, non solo per la bellezza del luogo ma anche per il servizio all inclusive di livello superiore.

Il lusso trova la sua massima espressione nelle Water Villas, candidi cottage sospesi tra cielo e mare, veri e propri gioielli del Gruppo. Qui tutto è tailor made, dalla decorazione del letto alla colazione servita in camera. Le Water Villas sono in grado di offrire un soggiorno unico, in cui all'incanto dei resort e alla straordinarietà delle location si aggiungono prestigiosi servizi studiati con la massima cura e attenzione per esaudire i sogni di ciascun ospite. In linea con le tendenze del momento, l'ospitalità dei Diamonds Resorts punta infatti ad arricchire la vacanza di treasure moments irripetibili.

L'unicità dell'esperienza inizia con la possibilità di prenotare l'attesa in VIP Lounge all'aeroporto e il transfer in idrovolante e con la scelta di un welcome in camera in base ai desideri dell'ospite, dallo champagne alle composizioni di frutta. La personalizzazione continua con la scelta del set up della Water Villa, dalla classica decorazione floreale maldiviana a quella romantica, ideale per le coppie in viaggio di nozze, alla semplicità minimale per chi preferisce lasciare intonso il look total white che caratterizza questi lussuosi appartamenti.

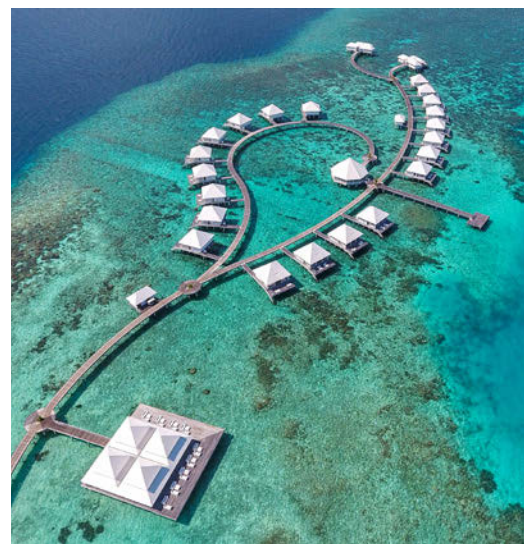
L'impegno di Planhotel per un turismo sostenibile e per conservare la bellezza di un ecosistema unico al mondo si declina anche nell'offrire agli ospiti la possibilità di diminuire il proprio impatto ambientale scegliendo la modalità Eco-friendly Stay, con il cambio della biancheria della camera ogni 3 giorni, e il set bagno Stop the water while using me, una linea di prodotti 100% biodegradabili, a base di oli ed essenze naturali, senza parabeni, siliconi e additivi artificiali.

La filosofia di Bespoke Maldives mette al primo posto privacy assoluta e servizi di livello superiore: trattamenti spa, sessioni di yoga e pilates, cene a lune di candela con menù a scelta tra vegetariano, di carne o di pesce, colazione continentale o ayurvedica in camera e molto altro, tutto nella tranquillità del deck della propria villa.

Anche la scoperta dello splendido house reef di Athuruga e Thudufushi e dei suoi tanti abitanti può diventare un'esperienza privata, grazie alla possibilità di prenotare una lezione con il biologo marino, che terrà un'introduzione al magico mondo della barriera corallina sulla terrazza della Water Villa, dalla quale si può anche partire per un tour di snorkeling guidato.

La cucina è uno dei fiori all'occhiello dei Diamonds Resorts e gli ospiti delle Water Villa godono del privilegio di scegliere di farsi servire la colazione o la cena, entrambe studiate nei minimi dettagli dall'Executive Chef Giacomo Gaspari, nella privacy della propria villa sull'acqua. Altrettanto suggestive le cene a lume di candele allestite sulla spiaggia o le cene maldiviane, perfette per assaporare tutte le sfumature del folklore locale. Non mancano infine soluzioni pensate per chi soffre di intolleranze alimentari.

Le Water Villa sono la location ideale per coppie in viaggio di nozze, che qui può godere della massima intimità, con servizi unici che regalano momenti meravigliosi e indimenticabili. Ne è un esempio Honeymoon Deluxe, che prevede welcome a base di champagne e torta al cioccolato e special gifts quali le t-shirt personalizzate e la scultura di fiori in stile locale. Gli sposi possono inoltre prenotare una gita a bordo del tipico dhoni, che si concluderà con una cena sulla spiaggia a base di pregiata aragosta appena pescata. cod 55646

Per informazioni: **www.planhotel.com**

Pasticceria e vestiti d'epoca da Emporio a Ladispoli

Martina ed Eleonora Giammarini con Ramona Di Giorgio

di Claudio Riolo

L'Emporio è un delizioso localino nel centro della cittadina laziale non lontana da Roma. Posizione tranquilla nella traversa del trafficato viale Italia, sala con bancone bar, tavolini all'interno e nell'ampio dehor. L'ambiente è allegro, colorato e ricorda l'atmosfera spensierata dei telefoni bianchi e del boogie woogie nord americano. L'abbigliamento delle proprietarie si ispira al Summer Jamboree di Senigallia, il tributo alla musica anni Quaranta e Cinquanta, che si tiene ogni anno dal 2000 e raduna, per una dozzina di giorni, fino a 400mila persone.

Alle pareti dell'Emporio si ammirano illustrazioni d'antan, anche una bicicletta pieghevole da signora; simpatiche le collezioni in vendita per uomo e donna, abiti, camicie, costumi, cravatte e borse, solo per citarne alcune. Il laboratorio di pasticceria è adiacente, abbastanza in vista.

Proprietarie e al lavoro le due sorelle Eleonora e Martina Giammarini: Eleonora è esperta di comunicazione e organizzatrice, mentre Martina è barlady, nonché ballerina. Con loro l'amica Ramona Di Giorgio, cuoca e pasticciera. Hanno aperto nel 2017 con l'intento di offrire un luogo d'incontro e di buon gusto a ospiti di ogni età, dalla prima colazione al dopo cena. Solo donne in cucina e in sala, l'ambiente è unico, permeato di energia positiva.

Chi entra si sente a casa e può gustare specialità dolci e salate, torte personalizzate secondo richiesta, gli originali aperitivi con panini colorati genuinamente, squisitezze locali, come i taglieri di formaggi e salumi nostrani. Dalle Marche attivano la serie di birre artigianali e tante bontà. Fra i dolci segnalo le crostate del mattino, le marmellate fatte in casa, i pancake, le torte del giorno, i dolci tipici e stagionali. Due segreti: solo ortaggi di stagione e tutto preparato in casa.

Interessante la caffetteria con selezione di tè inglesi e dieci tipi di cioccolata calda, dal cacao al rum fino alla ciliegia; anche cocktail d'epoca con Vermouth di mezzo mondo. Si possono acquistare anche delicatezze dell'artigianato alimentare di mezza Italia, dalle praline di cioccolata di Benevento alla pasta di grano italiano di Cagli (Pu).

Le ragazze sono infaticabili organizzatrici di feste. Dai matrimoni ai battesimi curano il menu, torte comprese, l'allestimento floreale, l'intrattenimento. Ampio spazio per i bambini, tanto che ogni mese organizzano corsi di cake design per i più piccini, che imparano a preparare biscottini decorati in pasta di zucchero.

Una curiosità: Ladispoli prende nome dal principe Ladislao Odescalchi che a fine '800 fondò la cittadina sulle proprie terre. Intendeva allontanare dal castello di Palo, sua residenza, gli abitanti e i villeggianti del borgo.

L'Emporio, Ambasciatore delle Arti, suggerisce la visita alla necropoli etrusca di Cerveteri (Rm), viaggio nel tempo e nella civiltà. cod 55601

Emporio
via La Spezia 70/72 - 00055 Ladispoli (Rm) - Tel 06 97248777
www.emporiobrand.it

ROMA EAT&DRINK

BANCHINA 63, IL MARE IN TAVOLA UN FISH BAR IN PIENO STILE ITALIANO

di *Mariella Morosi*

Sognavano il mare, due amici d'infanzia, volevano fare il giro del mondo in barca. Ora Valentino Marchesani e Patrich Giannetti quel mare lo offrono nel loro ristorante: Banchina 63, Fish & Cocktail Bar. Banchina 63 propone solo pesce freschissismo, quello che profuma ancora di iodio e di salsedine: una risposta ai nipponici sushi e sashimi dai sapori esotici. Il pescato che arriva in cucina è garantito nella sua freschezza, varietà e stagionalità e il menu lo propone già al banco con degustazioni di crudi, dal Rosso di Mazzara agli scampi fino al Gran Plateau Banchina 63.

Tra i primi piatti va per la maggiore Burro e alici, uno spaghettone con burro della Normandia e alici del Cantabrico accompagnato da taralli home made tostati e salati, ma anche il Paccherо B63, a base di spatola, pomodorini confit e timo fresco è da apprezzare. Si prosegue con qualche secondo, dal Polpo di scoglio arrostito in padella con crema di legumi piccante e granita di sedano al Sandwich di alici ripieno di scarola, patate e olive al forno con caramello all'arancia e spuma di finocchi.
Non manca una selezione dei golosi panini di mare, una sorta di fish burger buns. In carta, poi, carpacci e tartare, come la Ceviche di pescato o il Tris di tartare, le insalate di mare che guardano all'estate con la versione alla frutta, i croccanti fritti come lo Stecco di baccalà o i Calamari salvia e buccia di limone. Immancabili le ostriche (sul plateau una nuova formula di Oyster Bar affidata alle competenti direttive dell'esperto Corrado Tenace) con un calice di champagne o con i cocktail firmati da un talento della miscelazione come Edoardo Bottiglieri.
Il menu a tutto pesce è studiato anche per onorare al meglio la pausa pranzo (un primo del giorno, dolce o frutta, acqua e caffè a 12 euro), soddisfare il trend dell'aperitivo e appagare il convivio a cena. cod 55552

Banchina 63
via Emilio Faà Di Bruno 63 - 00195 Roma
Tel 06 69412199 - www.banchina63.it

PALERMO EAT&DRINK

CORTILE PEPE A CEFALÙ TUTTO IL GUSTO DELLA MATERIA PRIMA

di *Gianni Paternò*

La cittadina normanna famosa per il Duomo e il mare è una delle mete tra le più visitate della Sicilia. Non mancano quindi ristoranti e bar, ma non c'era ancora un locale di classe che fosse in pieno centro, elegante, con un ampio cortile privato all'aperto e specialmente con una cucina che, partendo dalla materia prima quanto più sana, bio e macrobiotica, creasse piatti poco elaborati, gustosi ed interpretati modernamente ma senza esagerare.
L'ha aperto **Toti Fiduccia** (*nella foto*), ristrutturando il locale, arredandolo con forniture di design e valorizzando il cortile interno dove con le belle stagioni si potranno gustare le portate del menu o limitarsi ad un aperitivo o al dopocena. Fiduccia viene da una famiglia di ristoratori, ha l'esperienza giusta. Il cuoco Daniele Lettica, piemontese di origini napoletane, dopo anni all'estero, è approdato in Sicilia. I coperti sono 40 più 50 nel dehors.
Il menu non comprende molti piatti, ma quelli giusti, che valorizzano la Sicilia gastronomica. Tra gli antipasti il Polpo arrosto ed emulsione di carota, il Gambero scottato con soffice di patata e polvere di ricci; per i primi, gli Spaghetti con vongole e maiorchino, un particolare pecorino dei Peloritani, oppure i Ravioli di cernia, ciliegino bruciato e latte di baccalà; tra i secondi Tonno scottato e demi glace di manzo o la Parmigiana di melanzana con la sua fonduta. I dessert sono preparati dal giovane e talentuoso Giovanni Gullo; consigliamo l'Essenza di Sicilia, ispirato dalla famosa cassata, o il Giardino di vegetali e zafferano. Prezzi sull'economico con menu degustazioni molto convenienti. cod 55590

Cortile Pepe
via Nicola Botta 15 - 90015 Cefalù
(Pa) - Tel 0921 421630
www.cortilepepe.it

L'ANTICA TRATTORIA NEL CUORE DI SORRENTO LOCALE COLLAUDATO TRA CLASSICI E NOVITÀ

di *Vincenzo D'Antonio*

Siamo nel centro di Sorrento (Na), nell'ormai noto e collaudato ristorante L'Antica Trattoria, uno di quei posti sicuri dove ad andarci non si sbaglia mai grazie alla meritata fama nel tempo. È uno di quei ristoranti che hanno rispetto vero per tutti gli stakeholders e che proprio in virtù di questo rispetto e della conseguente virtuosa rete di relazioni che ne sortisce, non solo non deludono mai, ma sanno costantemente incrementare il loro standing qualitativo perché tendono non velleitariamente, ma con sottesa coerenza comportamentale, al miglioramento continuo. È Luca D'Oria, l'espressione giovane della famiglia titolare, a fungere da impeccabile padrone di casa. Gentilezza non affettata, ovvero non fredda cortesia, ma schietta cordialità e sommessi suggerimenti per un pranzo delizioso e memorabile.

Dalla cucina, al cui governo sono i cuochi Antonio Spasiano ed Antonino Maresca, giunge il gradito benvenuto: in bicchiere la composizione ghiotta di Purea di fave, ricotta di bufala e buccia di limone: sapori mediterranei con griffe sorrentina. I pani ed i grissini sono fatti in casa. Nel calice, ad accompagnarci per tutto il pranzo un sorprendente Vermentino di Luni Doc. Di grande bontà, non facile l'esecuzione, giunge in tavola, ad appagare la vista ancor prima che il palato, un sontuoso antepasto di mare: Anelli di calamari dorati con panure agli agrumi, gocce di crema di piselli, nero di seppia e pomodorini confit. Nonostante la dovizia di paste fresche e paste secche, se solo pensiamo ai famosi quanto abusati scialatielli e se solo ci ricordiamo che Gragnano, la capitale della pasta, da qui poco dista, il cimento della cucina è con il riso. Ne sortisce un lodevole Risotto agli asparagi, burrata e polvere di buccia di arancia. Con il secondo si vira sulla carne: Medaglioni di filetto di maiale alla senape ed erbe, cipollotto fresco, cremoso di mele annurche, datteri secchi, salsa al mirtillo, verza al cumino, mini crocchette di asparagi e formaggio. La scelta del dolce ricade su una deliziosa Pastiera scomposta frolla di polenta, semifreddo di pastiera, gelato ai canditi e riduzione di arancia. Lodevole la presenza di menu riservati a vegetariani, vegani e intolleranti al glutine. cod 55396

L'Antica Trattoria
via Padre Reginaldo Giuliani 33
80067 Sorrento (Na)
www.lanticatrattoria.com

SOFITEL MARSEILLE VIEUX PORT OSPITALITÀ CINQUE STELLE, CON VISTA

di Leonardo Felician

Inaugurato nel 1969, il Sofitel Marseille Vieux Port sta per festeggiare 50 anni, ma non li dimostra. Merito di continui lavori di rinnovamento, ma anche della sua concezione e della posizione in cui è stato costruito. L'hotel sorge infatti a pochi passi dal Palais du Phar, oggi centro congressi, e sovrastante il forte Saint-Nicolas, domina dalle sue terrazze tutto il porto vecchio.

Di categoria cinque stelle, uno dei pochi della città, dispone di 134 camere. Al piano terra, a destra dell'ingresso, si trova lo spazio luminoso della brasserie Le Carré Bistromania, aperto dal primo mattino per colazioni veloci fino alle 23, con pranzi e cene dalla carta leggera e poco impegnativa. Al settimo piano si trova invece il bar con le sue alte terrazze e la sala del grande buffet di prima colazione che si trasforma alla sera in elegante ristorante gastronomico con splendida vista sulla città illuminata. cod 55557

Hotel Sofitel Marseille Vieux Port
36 Boulevard Charles Livon - 13007
Marsiglia, Francia - Tel +33 491155900
www.sofitel.com

TRATTAMENTI RIGENERANTI E CUCINA GOURMET AL GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

di Lucia Siliprandi

Situato sul lungomare di Viareggio (Lu) il Grand Hotel Principe di Piemonte è uno degli alberghi storici più prestigiosi. L'edificio in stile Liberty, la cui costruzione risale agli anni Venti, è impreziosito nella parte centrale dall'incantevole frontone. Gli spazi comuni, allestiti con mobili e tessuti disegnati in esclusiva per l'albergo, sono concepiti come un grande salotto dove però non mancano angoli riservati per conversare in assoluta privacy.

L'albergo si articola su cinque piani arredati in stili differenti. Il secondo piano, ad esempio, è in stile Déco e racconta l'essenza della Belle Époque con la fragranza di legni scuri, la leggerezza di tessuti setificati e la bellezza di specchi decorati. Il terzo piano, in stile Coloniale, conduce in terre lontane: colori caldi e decorazioni in bambù sono presenti nelle camere dedicate all'Oriente.

Forme essenziali per il quinto piano arredato in stile moderno, dove alcune camere hanno ampie terrazze che si affacciano sul mare. Spettacolare la vista sulla costa e sulle Alpi Apuane dalla piscina "on the roof" con cascate a lame d'acqua e idromassaggio.

La spa, che si snoda su una superficie di oltre 350 metri quadrati, offre giochi d'acqua, sauna, bagno turco, percorso Kneipp, docce aromatiche e area relax. Un'esperienza polisensoriale di profumi, colori e musiche per rinvigorire il corpo e distendere la mente. Per un completo relax, suggerito il pacchetto "Addio stress": massaggio corpo con gesti lenti e ritmati e trattamento viso beauté express con maschera idratante e stimolazione rigenerante.

Purifica a fondo la pelle l'impacco a base di fiori di giglio, un composto che unisce l'eccezionale forza idratante del fiore all'azione sferzante dell'acqua.

Il massaggio al cioccolato amaro dà una carica di energia e permette di riacquistare il buon umore. Per lui un'intera giornata dedicata al benessere con tanto di bendaggio, trattamento viso, peeling al sale, bagno alle alghe, applicazione di fango nero di Bretagna, massaggio rilassante e pranzo leggero. cod 55596

Grand Hotel Principe di Piemonte
piazza Giacomo Puccini 1 - 55049 Viareggio (Lu) - Tel 05 844011
www.principedipiemonte.com

CA' DEL MORO - WINE RETREAT SOGGIORNO PER CHI AMA IL "TURISMO LENTO"

AGRIGUSTA

di Alessandro Maurilli

A trenta chilometri da Verona, nel cuore della Valpantena, nasce la Locanda Ca' del Moro - Wine Retreat, l'eco-resort de La Collina dei Ciliegi fondato nel 2010 da Massimo Gianolli. Inserito tra i vigneti e i ciliegi della tenuta (45 ettari, tra i 450 e i 750 metri di quota) nella zona Valpolicella Doc, Ca' del Moro è un un inno al turismo lento ispirato dalla natura e dal vino.

Dotato di 6 suite esclusive che prendono il nome dei quattro Rossi veronesi e dei vitigni simbolo di questo terroir (Amarone, Valpolicella, Recioto, Ripasso, Garganega e Corvina), il "ritiro del vino" Ca' del Moro è frutto del recupero delle antiche stalle e del fienile del Borgo di Erbin, di proprietà della famiglia fin dagli anni '60. Ca' del Moro è anche piacere per il palato, con i piatti della tradizione interpretati dalla giovane cuoca Alessia De Simone, che guida anche il ristorante dell'omonima locanda aperto tutto l'anno (circa 70 coperti). cod 55581

Ca' del Moro - Wine Retreat
Località Erbin 31 - 37023 Grezzana (Vr) - Tel 045 9814900
www.cadelmoro.wine

DESIGN E ALTA CUCINA DELLA SEMPLICITÀ LA FORMULA DEL BISTRO AIMO E NADIA

MILANO EAT&DRINK

di *Gabriele Ancona*

Apertura al pubblico a inizio aprile per la nuova e innovativa declinazione di Stefania Moroni. Nasce a Milano, nella centrale via Bandello, BistRo Aimo e Nadia, un locale moderno e inconsueto, a cominciare dall'arredo. Sedute imbottite, carte da parati e tappezzerie sono firmate Etro, mentre tutti gli interni provengono dalla vicina Galleria Rossana Orlandi. Oggetti unici, in vendita al pubblico, che possono essere sostituiti in ogni momento attingendo al "catalogo" Orlandi sempre in divenire. Il risultato è un ambiente caldo, ma ricco di contrasti, con un'anima improntata al design, vintage e di nuovo respiro. Il bistRo Aimo e Nadia si sviluppa su due piani e in tre ambienti (bar, ristorante e, a livello cantina, sala con tavolone da 15 posti in condivisione o uso esclusivo) per una quarantina di coperti.

E in cucina la filosofia de Il luogo di Aimo e Nadia. Gli stessi principi - italianità, selezione delle materie prime, rispetto dei prodotti e del territorio - interpretata in chiave più semplice, proprio da bistRo. **Nico Rizzi** e **Pantaleo d'Addato**, già allievi di Alessandro Negrini e Fabio Pisani al "Luogo", propongono una carta di ricercata genuinità. Tra gli antipasti da segnalare Zuppetta di funghi cardoncelli, ceci, semi di finocchietto e marasciuolo o Uovo di fattoria, crema di carote di Polignano, taralli, lattuga brasata al forno. A seguire Spaghettoni con pesto di erbe, pomodori secchi, mandorle, bottarga di muggine; Involtino di vitella, pomodoro e crema di pecorino o Spigola, patate all'olio, bietole e salsa di agrumi.

Ai piatti pensati per pranzo e cena (tra i 50 e 70 euro vino incluso) si affiancano le proposte del bar per un lunch leggero o uno snack pomeridiano. cod 55160

BistRo Aimo e Nadia
via Bandello 14 - 20123 Milano
Tel 02 416886 - www.aimoenadia.com

OSTERIA LA SALETTA A CERTALDO TUTTA L'OSPITALITÀ TOSCANA

FIRENZE EAT&DRINK

di Annamaria Tossani

L'Osteria La Saletta, al centro del paese di Certaldo Basso (Fi), piccola e molto caratteristica, offre l'opportunità di visitare Certaldo Alto, borgo natio del Boccaccio, dopo avere fatto un delizioso pranzo. Il locale sorge a pochi metri dalla funicolare che vi trasporterà in un altro mondo. La Saletta è gestita dalla famiglia Niccolini da 27 anni ed è molto frequentata per la cucina tradizionale toscana e per l'ambiente semplice ma accogliente. Disposta su due livelli, apre una piccola veranda in estate. Il menu è tipicamente toscano e privilegia i prodotti del luogo che vengono selezionati fra le realtà contadine della zona. In cucina mamma Eda, che alla veneranda età di 89 anni continua a tirare la pasta e a preparare ottimi piatti.

Tagliatelle al ragù, Pici, Tortelli gnudi e l'immancabile Zuppa di cipolle di Certaldo sono solo alcuni assaggi. Fra i secondi la carne alla griglia ma anche il Coniglio alla vernaccia o il Piccione arrosto e le Quaglie con i funghi.

Anche i dolci sono tipici e realizzati in casa. Ottimi i Cantuccini di quattro tipi diversi da gustare inzuppati in un bicchiere di vinsanto.

Anche la cantina merita di essere considerata per le centinaia di etichette, privilegiati i vini del luogo.

Un'occasione per uscire dalla città e ritrovare la vera ospitalità toscana.

cod 55579

Osteria La Saletta
via Roma 4, 50052 Certaldo (Fi)
Tel 0571 668188
www.osterialasaletta.com

TORINO EAT&DRINK

RISTORANTE GIUDICE FANTASIA E TRADIZIONE PIEMONTESE

di *Piera Genta*

Ci troviamo in Valsalice, precollina torinese, in una location che ha una storia da raccontare iniziata nel 1944 con la famiglia Giudice, diventata negli anni '80 un punto di riferimento della ristorazione torinese. Poi un periodo di oblio fino alla rinascita nel 2001 con il passaggio di proprietà ai due cuochi, Marco Granato e Carmelo Damiano. La cucina è fedele alla tradizione piemontese ma sorprende con alcuni accostamenti curiosi.

Alla base delle preparazioni vi sono materie prime eccellenti interpretate con equilibrio, attenzione alla stagionalità e con un pizzico di fantasia.

Interessante la Tartare di Fassona battuta al coltello che con l'aggiunta di midollo e zafferano trasformati in salsina diventa "alla milanese". Le proposte gastronomiche sono articolate anche in tre menu degustazione dall'impronta classica ma che offrono una interessante varietà di piatti molto curati sia nella preparazione che nell'aspetto. Dessert molto ricercati e gustosi, il loro capolavoro è la torta Opéra, centenario gâteau della pasticceria francese. La cantina curata con una selezione di vini regionali ed ottimi spunti nazionali ed internazionali. Prezzi adeguati all'offerta.

Il locale ha mantenuto il suo carattere elegante, molto graziosa la saletta dal pavimento in legno scuro ed i tavoli differenti tra loro lasciati volutamente a nudo. Servizio di sala curato dal maitre Diego Bava. Per i mesi più caldi, dehors esterno con la terrazza che permette di godersi la collina. cod 55577

Ristorante Giudice
Strada comunale Val Salice 78 - 10131 Torino - Tel 011 6602020
www.ristorantegiudice.com

BOLOGNA EAT&DRINK

MIA CANTINA L'ENOTECA CON UN'IDEA NEL BICCHIERE

Vincenzo Montanaro e Antonella Corbeddu sono accoglienti patron di una enoteca di quartiere, Mia Cantina, aperta in via Saragozza a due passi da Palazzo Albergati. Lucano lui, sarda lei, hanno portato nelle intriganti proposte gastronomiche che accompagnano la curata carta dei vini, i sapori delle proprie origini, con tapas dal prezzo contenuto (3-4 euro).

Dai Peperoni cruschi ai Carciofi con la bottarga di muggine, affiancati a proposte originali come i Crostini integrali con lardo di "patanegra", patè di funghi cardoncelli, salsiccia al Nepente di Oliena, una curata selezione di formaggi e salumi e le golosità di Roberto Cantolacqua per chiudere in dolcezza.

Circa 300 etichette in carta, tutte made in Italy (salvo una selezione di Champagne) di produttori spesso affiliati Fivi (Federazione italiana vignaioli indipendenti). Inoltre da quest'anno Vincenzo e Antonella si sono dotati anche dell'innovativo sistema di mescita Coravin, che permette di versare il vino senza aprire la bottiglia, innestando nel tappo un ago sottile che non consente il contatto con l'ossigeno, preservando gusto e proprietà organolettiche. Non mancano le serate a tema e corsi di degustazioni, caratterizzati da un approccio territoriale, spesso tematico e per nulla integralista. Aperto sia a pranzo che a cena tutti i giorni (tranne domenica sera e lunedì) con un conto più che corretto. cod 55543

di Giuseppe De Biasi

Mia Cantina
via Saragozza 43/a - 40123 Bologna
Tel 051 4399041
www.miacantina.it

NAPOLI EAT&DRINK

TOCCO DI SICILIA IN IRPINIA DA MARENNÀ, LA CUCINA DI BARRALE

di Vincenzo D'Antonio

Verde è il cuore della Campania. E questo cuore verde, tra dolci colline e austeri picchi montani, è l'Irpinia. Irpinia, terra di grandi vini. Tre delle quattro Docg campane, difatti, sono in territorio irpino. Sono il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo e il Taurasi. E in quell'autentico gioiello di architettura che è il moderno plesso dell'azienda vitivinicola Feudi di San Gregorio, è incastonata gemma di ristorazione: Marennà. A condurre Marennà, prode cuoco, siciliano trapiantato in Irpinia, il talentuoso Paolo Barrale, presidente Chic - Charming italian chef.

Pareti di vetro, terrazzo solarium, ondoso mare verde, il verde dei monti Irpini. L'ambiente è elegante, confortevole, tavoli ben distanziati tra loro, cucina a vista. Si susseguono i welcome dalla cucina con finger food arditi per quanto originali e, suadente omaggio alla sua Sicilia, una Tartelletta alla Norma davvero squisita. Nei calici dapprima il Dubl da uve falanghina e poi a tutto pasto, grande scoperta, il nuovo rosato fatto da Feudi di San Gregorio: Visione, da uve aglianico. Di grande bontà le pizzette al pomodoro ed i babà salati. Giungono in tavola gli antipasti, auguste rivisitazioni del cuoco Paolo che di suo immette estro e tecnica. Gamberi, panna piselli prosciutto; carciofo, scampi e gelato alle alici.

Due ottimi primi: Risotto al nero, seppie, piselli, cocco e mandarino. Tavolozza di sapori, cromatismi, effluvi di aromi. Il cuoco conferma la sua grande maestria nel solleticare percezioni che seguono il percorso Ovg. Ovvero prima giunge la percezione olfattiva, poi la gioia per gli occhi (vista) e poi, a sublimare il tutto e a dare piacevolezza somma, la gioia per il palato (gusto).

Tale percorso trova conferma anche con il secondo primo: Tagliolini alle olive itrane, ragù di coniglio all'ischitana, santoreggia e maggiorana. Gradevolissimo, il secondo: Maialino nero, mela annurca radicchio e carcadè.

Si conclude, pertanto, con l'eccellente creazione dolce di Paolo: Pastiera scomposta e, in appropriato calice il Privilegio, da sole uve appassite di Fiano: perfetto l'abbinamento. Mirate proposte di menu degustazione completano l'offering.

cod 55547

Marennà
loc. Cerza Grossa - 83050 Sorbo Serpico (Av) - Tel 0825 986666
www.marenna.it

MARCO CARMINATI, CUOCO AUTODIDATTA ALL'ANTICA OSTERIA TRE GOBBI A BERGAMO

di *Roberto Vitali*

Oltre a **Marco Ceruti**, storico conduttore della Osteria Tre Gobbi di Bergamo, c'è un altro Marco in cucina, un cuoco che si è fatto da sé. Trentacinque anni, ingegnere chimico, dopo alcuni anni passati in laboratorio ha deciso di seguire il suo sogno: fare il cuoco. **Marco Carminati**, questo il nome, racconta: «Mangiare e bere bene è sempre stata la mia passione sin da bambinetto. A tutt'oggi, sommando le stelle Michelin dei ristoranti che ho frequentato, ho raggiunto quota 270. Ho gustato, ho memorizzato, ho imparato. È stata quella la mia scuola».

Ecco che tra i casoncelli e la guancia brasata al Valcalepio, spuntano Tortino di piselli, fonduta al Castelmagno e porro fritto; Baccalà, aceto balsamico, nocciole e acciughe del Cantabrico; Rognone di vitello, foie gras, crema di patate, riduzione al Fernet e cavolo viola: piatti studiati da uno che ci sa fare nella scelta delle materie prime e nei loro assemblaggi. Il menu cambia una volta al mese. cod 54558

Osteria Tre Gobbi
via Broseta 20/C - 24122 Bergamo
Tel 035 243405
www.tregobbi.it

Gourmet Expoforum
In programma incontri e workshop

È una **preziosa occasione formativa** e di **specializzazione professionale gratuita** per gli **operatori del food e della ristorazione** quella proposta dalle **tre giornate di Gourmet Expoforum 2018**

GIUGNO
Dal 10 al 12

Il salone biennale riservato a Horeca e Food & Beverage quest'anno si terrà dal 10 al 12 giugno al Lingotto Fiere di Torino e ospiterà anche le finali europee del Bocuse d'Or e della Coupe du Monde de la Pâtisserie. Formazione continua, nuove competenze e aggiornamento tecnico sono oggi elementi imprescindibili: il format di Gourmet Expoforum, al fianco dell'ampia sezione espositiva con gli stand delle aziende, offre un ricco programma di workshop, convegni, degustazioni e presentazioni pensato proprio per soddisfare tale esigenza, un palinsesto di oltre 50 appuntamenti realizzato in collaborazione con i principali attori della scena.

A coordinare le sessioni sulla ristorazione vi è l'Accademia Bocuse d'Or Italia col suo direttore **Luciano Tona**. L'attività di cucina, il servizio e gli aspetti architettonici - fra dimostrazioni pratiche e assaggi - sono i filoni tematici attorno a cui Tona sta riunendo prestigiosi relatori: oltre a **Enrico Crippa**, con lui alla guida dell'Accademia, a dar vita al panel in costante evoluzione ha finora chiamato Matteo Baronetto, Luca Govoni, Fabiana Scarica, Massimo Spigaroli, Vincenzo Donatiello, Marco Sangalli, Gigi Rigamonti, Alessia Cipolla.

Un'intera aula didattica curata dall'Associazione Pièce è destinata al mondo dolciario, mentre i barman della Fib propongono dimostrazioni di mixology e Sca Italy gestisce l'area sul caffè. Una tavola rotonda sulle dinamiche economiche e lo scenario enogastronomico e ristorativo internazionale è gestita da Sirha Lyon, fiera internazionale di riferimento nel settore organizzata da GL events, titolare del format del Bocuse d'Or nonché del polo fieristico torinese. Infine, fra gli altri partner del programma, l'Onav cura gli abbinamenti enologici e la Fipe celebra con un convegno i "Maestri" Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi. cod 55437

Enrico Crippa e Luciano Tona

Comunicare il cibo
Non solo #foodporn

Storytelling significa narrazione. Ed è attraverso la **narrazione di una storia** che si **veicolano emozioni legate ad un prodotto**: aggiunge valore al marchio, aumenta la **brand awareness** e **crea engagement**

Lo storytelling ioltre, consente di costruire delle relazioni significative con il target di riferimento, migliora la fiducia del consumatore e incoraggia la fedeltà alla marca. Le emozioni positive, il coinvolgimento e l'immedesimazione del consumatore nello storytelling favoriscono, in ultimo, l'acquisto finale.

Il mondo del food and wine, in particolar modo, è già di per sé in grado di suscitare emozioni: la convivialità di un pranzo in famiglia, il processo produttivo, il legame con il territorio, la tradizione sono solo alcuni spunti su cui lavorare per costruire una storia e trasmettere un messaggio più profondo. Il cibo diventa protagonista, permette una maggiore socializzazione sia tra le persone che nella sfera digitale generando un effetto virale. Per questo, il food storytelling è diventato un elemento imprescindibile per comunicare con efficacia, soprattutto sui canali social.

Non solo #foodporn quindi, bensì uno studio adeguato sui valori aziendali, sulla vision e sui punti di forza da comunicare. Attraverso l'uso dei social media e grazie al ruolo centrale di immagini ad alto impatto emotivo, la comunicazione è immediata, diretta e fortemente attrattiva. I visual corredati da contenuti di valore diventano essenziali per arricchire l'esperienza d'acquisto. Lo storytelling aiuta quindi a stabilire un legame con il consumatore, rendendolo protagonista, con lo scopo di coinvolgere sia il cliente già affezionato sia di incuriosire il consumatore potenziale. cod 55565

Per ulteriori informazioni:
JacLeRoi
www.jacleroi.com

FOOD TECHNOLOGY

Authentico, la app contro i falsi Un algoritmo riconosce il Made in Italy

Authentico è una **startup che permette agli utenti di riconoscere i prodotti enogastronomici nati in Italia**, contribuendo anche alla diffusione e alla conoscenza delle aziende di qualità

di Giovanni Romito

L'idea di base appare come il classico "uovo di Colombo", un algoritmo che permette di interpretare i codici a barre e restituire delle informazioni, la più importante delle quali è se un prodotto è "Made in Italy" o no. I prodotti agroalimentari italiani ormai vantano una sempre più vasta richiesta dall'estero e questo ormai dà luogo a contraffazioni, ma anche a imitazioni che giocano sull'assonanza del nome e sugli elementi grafici che richiamano all'italianità.

Grazie a questa app gli utenti potranno capire in tempo reale se il prodotto che hanno di fronte è nato all'interno dei confini del Belpaese e avvisare i produttori italiani quando si trovano di fronte a un cosiddetto tarocco, ovvero un falso in pieno stile "italian sounding", come il parmesan, la zottarella, il caccio cavallo. Grazie alle segnalazioni degli utenti ha già collezionato un database di oltre mille referenze farlocche.

Alla base della tecnologia vi è Il codice a barre GS1, nato nel 1973 da un'idea di alcuni manager americani che volevano semplificare produzione e commercio, questo ha una struttura numerica unica ovunque nel mondo e ne consegue dunque una lettura altrettanto inequivocabile. Altre app che si sono prefissate la stessa missione di Authentico, introducevano un elemento di rottura nel normale processo di produzione e commercializzazione delle aziende, obbligando ad applicare bollini o ulteriori codici ai prodotti, per essere letti. Authentico invece ha giocato la propria carta vincente sulla possibilità di non chiedere alcuna azione ai produttori, proprio perché si basa sulla lettura dei codici a barre di cui tutti i prodotti sono dotati.

Per gli utenti finali Authentico è gratuito e permette di attivare profili da cui effettuare ricerche dei prodotti, dei punti vendita e piccoli archivi personali dei tarocchi trovati e dei prodotti autentici. Il tutto è ovviamente geolocalizzato per rispondere alle esigenze degli utilizzatori in mobilità. Le aziende invece possono acquisire profili Premium attraverso i quali interagire con i consumatori indicando nuovi prodotti, punti vendita ed eventi promozionali.

Authentico inoltre si pone come uno strumento di marketing strategico, aiutando le aziende italiane a vendere di più all'estero, a diffondere e valorizzare i loro prodotti, e identificare con precisione il loro target con cui instaurare un dialogo. L'app è stata scaricata in tutto il mondo e dunque raccoglie utenti alla ricerca di autentici prodotti italiani da ogni angolo del globo. Ciò permette di analizzare le ricerche e mettere a disposizione delle aziende un database fondamentale per la ricerca di nuovi mercati e bacini di utenza.

Infine Authentico raccoglie una breve guida di ristoranti e pizzerie italiane nel mondo, dove si adottano solo ed esclusivamente prodotti italiani. Il modello di business al momento sembra vincente ed ha già attratto l'interesse di investitori e l'attenzione del mondo tecnologico. cod 53096

authentico
JUST BECAUSE IT SEEMS ITALIAN, DOESN'T MEAN IT'S AUTHENTICO
Solo perché sembra italiano non significa che sia authentico

FOOD MARKETING

Fotografia fondamentale in un food blog
Non basta la passione per il cibo, serve tecnica

Sonia Paladini ha la passione per la fotografia e il buon cibo ed è da qui che ha iniziato il suo percorso da food blogger e instagrammer, all'insegna di veri e propri racconti di vita quotidiana. «Fin da piccola - racconta - nel periodo estivo, andavo in campagna a trovare mia nonna, rimanendo a contatto con la natura e le cose semplici. Ho sempre avuto la passione per il buon cibo e la vita sana. Nel mio blog (**www.soniapaladini.it**) principalmente parlo di cibo e benessere passando da viaggi, eventi e recensioni».

Quanto conta per te portare sulla tavola alimenti freschi e naturali?

È importantissimo perché ci aiutano a stare bene tutti i giorni, prevenire alcune malattie, contrastare l'invecchiamento e caricarci di energie positive, infatti nel blog ho aperto la rubrica Leggero & Sfizioso, con ricette leggere, genuine e coloratissime. Uno spazio dove trovare idee da copiare con piatti perfetti anche per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare alle gioie della buona cucina e far star bene se stessi e i propri cari.

Svelaci qualche segreto sul "dietro le quinte" di un blog a tema food.

Non fotografo mai i piatti che cucino per i pasti: ogni ricetta è preparata e pensata per lo shooting. Le ricette che propongo nel blog sono quelle che preparo per me e la mia famiglia, ma quando voglio pubblicarne una mi prendo il tempo necessario per poterla cucinare e presentare al meglio per essere fotografata: preparo la ricetta, il set, decido lo stile che deve avere, scatto, post produco le foto che ho scelto e se la ricetta non è stata abbastanza "fotogenica" ricomincio tutto da capo.

Un trucco del mestiere per realizzare lo scatto perfetto?

Usare la regola dei terzi, non caricare troppo la scena con i props (gli oggetti di scena) e usare un cavalletto in modo da sfruttare tempi di scatto più lunghi per rendere l'immagine più morbida.

Che consiglio daresti a chi si vuole approcciare a questa professione?

La passione è alla base di tutto, bisogna essere fortemente motivati, documentarsi e imparare ad essere multitasking e molto flessibili.

Fotografa, grafica, blogger, mamma e presto anche attrice...

Dopo aver vinto il premio Food Blog Award Malvarosa nel 2016 nella categoria Cooking Slow come miglior blog di ricette in termini di fattibilità, veridicità e originalità, si sono aperte diverse porte tra le quali la proposta di entrare a far parte del cast del film "Passpartù - operazione doppiozero", una commedia all'italiana dove avrò il piacere di partecipare interpretando me stessa. Sono stata scelta non solo per aver avuto questo riconoscimento legato alla Dieta mediterranea, ma anche perché avevo già avuto esperienze simili in spot tv, servizi fotografici e comparsate in un paio di film come l'ultimo di Marco Bellocchio "Fai bei sogni" in una scena girata nelle campagne emiliane.

"Spunti e appunti per vivere meglio" è il nome del tuo blog. Qual è il tuo mantra per vivere al meglio?

Volersi bene prima di tutto e cercare di rimanere sereni con se stessi e gli altri. Una vita sana abbinata a un po' di movimento fisico completano l'opera.

cod 55567

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore marketing e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Maggio 2018 · anno XXXII · n. 259 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Milly Callegari, Cristiano Canali, Enrico Derflinger, Leonardo Felician, Massimo Artorige Giubilesi, Carmine Lamorte, Vincenzo Liccardi, Fabio Molinari, Ernesto Molteni, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Giovanni Romito, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Annamaria Tossani, Francesca Totò, Simonetta Verdirame

Foto Thinkstock © 2018 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv www.ristotv.it
- Una community con oltre 175.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:

RistoTv

Scarica su App Store

DISPONIBILE SU Google play

ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:

FIC Federazione Italiana Cuochi · **Euro-Toques Italia** · **itchefs-GVCI** Gruppo Virtuale Cuochi Italiani · **Conpait** Confederazione Pasticceri Italiani · **AMPI** Accademia Maestri Pasticceri Italiani · **Avpn** Associazione Verace Pizza Napoletana · **Apn** Associazione Pizzaiuoli Napoletani · **Noi Di Sala** Camerieri, Maitre e Sommelier · **Ada** Associazione Direttori Albergo · **European Hotel Managers Association** · **ABI Professional** Associazione Barmen Italiani · **Movimento Turismo del Vino** · **Associazione Italiana Sommelier** · **IFSE** Italina Food Style Education · **Saps** Agnelli Cooking Lab · **Ika** Italian Kitchen Academy - Roma · **Streetfood Project**

Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 30 aprile 2018

Azienda associata A.N.E.S.
ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE
CONFINDUSTRIA